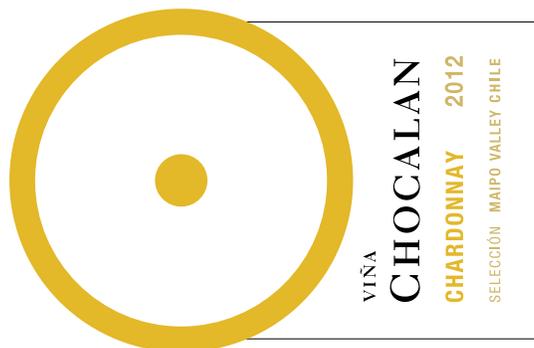




VIÑA

CHOCALAN



Chardonnay Selección 2012

Nombre:	Chardonnay Selección
Cosecha:	2012
DO:	Maipo Valley
Composición:	100% Chardonnay

Viñedo

Edad del Viñedo:	6 años.
Tipo de Suelo:	Suelos en pie de monte, de origen granítico y textura franco arcillosa.
Clima:	Clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28º a 29ºC y mínimas de 12º a 15ºC., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

Análisis Químico

Alcohol:	14.0% vol.
Acidez total	4.28 g/l
Expresado en ácido sulfúrico	
pH:	3.17
Azúcar residual:	1.14 g/l

Vinificación

Cosecha:	Cosecha manual, del 13 al 16 de Marzo.
Fermentación:	Maceración pre fermentativa en frío. 1 del vino es fermentado y envejecido en bodega de roble francés durante 3 veces. Sin fermentación maloáctica para preservar la acidez. 85% del vino permanece en depósitos de acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

Aromas de mandarina, melocotón, melón y frutas secas. En boca es fresco, con un cuerpo afrutado y refrescante. Carácter cítrico concluyendo en un crujiente y persistente final.

Consumo ideal: Servir a 10 º-12 º C. Este Chardonnay va bien con Carpaccio de salmón, queso de cabra, pescados, cualquier plato con una cremosa salsa de mariscos y carnes blancas.

Premios

Guía mujer y Vino 2014- 88 pts