



VIÑA

CHOCALAN



Chardonnay Selección 2013

Nombre: Chardonnay Selección
Cosecha: 2013
Composición: 100% Chardonnay
DO: Valle del Maipo
Melipilla, Zona Costera

Viñedo

Tipo de Suelo: Suelos al pie de la Cordillera de la Costa: origen granítico y textura franco arcillosa.
Temperatura: Clima mediterráneo
Clima: Temperaturas de diciembre a marzo: Max. 28°C-29°C

Análisis Químico

Alcohol: 14 (vol. % 20°C)
Acidez Total: 3.96 g/l
Expresado en ácido sulfúrico
pH: 3,3
Azúcar Residual: 1.47 g/l

Vinificación

Vendimia: Uvas cosechadas a mano durante el 25 y el 26 de marzo.
Fermentación: Maceración prefermentativa en frío. 15% del vino fue fermentado y envejecido en bodega de roble francés durante 3 meses. Sin fermentación maloláctica para preservar la acidez. 85% del vino permanece en depósitos de acero inoxidable. 15% en barricas de roble francés durante 3 meses.

Comentarios del Enólogo

Amarillento con luces verdes. Aroma a frutas tropicales, pera, piña fresca y notas de cáscara de limón que redondean por matices de avellanas. Acabados con una nota jugosa, con un sabor picante y persistente.
Consumo ideal: Servir a 10 ° -12 ° C
Este Chardonnay va bien con Carpaccio de salmón, queso de cabra, peces grasos, cualquier plato con una cremosa salsa de mariscos y carnes blancas.