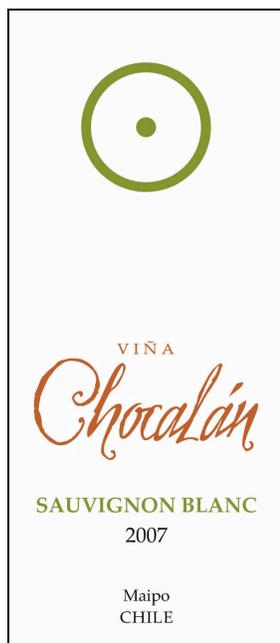


Sauvignon Blanc Selección 2007



Información

Productor:	Viña Chocalán
Nombre:	Sauvignon Blanc Selección
Cosecha:	2007
Denominación:	Maipo, San Antonio
Viñedos:	Viña Chocalán
Composición:	100% Sauvignon Blanc

Viñedo

Edad del viñedo:	10 años
Tipo del suelo:	100% suelo maicillento de baja fertilidad
Manejo del follaje:	Deshoje, y eliminación de crecimientos laterales, se realizó el raleo de frutas con 80% de pinta.
Rendimiento:	9.000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	13.5% vol.
pH:	3.38
Acidez Total:	6.48 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	1.70 g/l
Acidez Volátil:	0.50 g/l

SKU

7804603-660752

Vinificación

Vendimia:	Cosecha a mano.
Fermentación:	El mosto fermenta a baja temperatura 14-15°C. en cuba de acero inoxidable.
Envejecido:	En cuba de acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

Color amarillo verdoso con tono dorado. A la nariz notas cítricas, tropicales, de pina, maracuya a los cuales se mezclan aroma de aji verde.

La boca es viva con una muy buena acidez, fresco y joven es un vino que acompañara los platos del mar.

