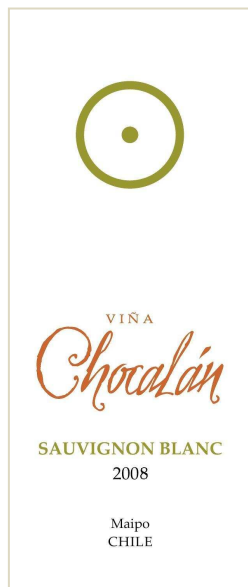


Sauvignon Blanc Selección 2008



Información

Productor:	Viña Chocalán
Nombre:	Sauvignon Blanc Selección
Cosecha:	2008
Denominación:	Maipo, San Antonio
Viñedos:	Viña Chocalán
Composición:	100% Sauvignon Blanc

Viñedo

Edad del viñedo:	11 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:	12.000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	13.0% by vol.
pH:	3.23
Acidez Total:	1.97 g/l
Azúcar Residual:	0.21 g/l
Acidez Volátil:	5.17 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 suave con tintes verdosos. Presenta aromas cítricos y minerales, entremezclados con manzana y leves notas herbáceas de hoja de tomate. En boca es fresco y equilibrado. Presenta una acidez que le da viveza y un final persistente.