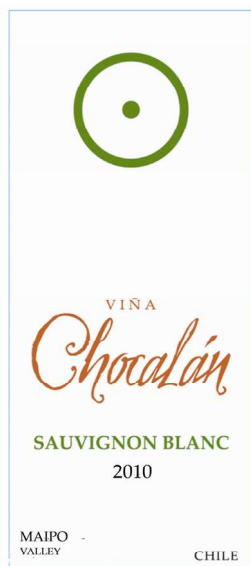


Sauvignon Blanc Selección 2010



Información

Productor: Viña Chocalán
Nombre: Sauvignon Blanc
Cosecha: 2010
Denominación: Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos: Viña Chocalán, Laderas
Composición: 85% Sauvignon Blanc, 15% Riesling

Viñedo

Tipo del suelo: Suelos profundos de origen aluvial, de textura franco arcillo limosa.
Clima: El viñedo por su ubicación está expuesto a la influencia del río Maipo. Durante la temporada presenta máximas promedio de 28°C y mínimas de 13°C.

Análisis Químico

Alcohol: 13.5% by vol.
pH: 3.15
Acidez Total: 4,53 g/l
Azúcar Residual: 1,93 g/l

SKU

7804603-660776

Vinificación

Vendimia: Cosecha manual, durante la segunda semana de Marzo.
Fermentación: En estanques de acero inoxidable, previa maceración pelicular en la prensa durante 6 horas. Fermentación alcohólica con temperaturas de 11 a 13°C con levaduras seleccionadas. Maceración post fermentativa de 60 días sobre borras finas.

Comentarios del Enólogo

Color amarillo verdoso brillante. Aromas de frutas cítricas y tropicales con un leve toque vegetal. En la boca es de cuerpo medio, fresco, rica acidez, nervioso y de largo final.

SUGERENCIAS : 8 – 9°C.

Aperitivos y para acompañar mariscos, ceviches, quesos, ostras y ensaladas.