



VIÑA

CHOCALAN

Sauvignon Blanc Selección 2011

MAIPO VALLEY



| | |
|--------------------|----------------------------|
| Productor | Viña Chocalán |
| Cosecha | 2011 |
| Composición | 100% Sauvignon Blanc |
| D.O. | Valle del Maipo, Melipilla |
| SKU | 7804603-660752 |

Viñedo

| | |
|-------------------------|---|
| Edad del Viñedo: | 18 años |
| Tipo de Suelo: | Suelos de origen aluvial, de textura franco limo arenosa. |

Clima: El viñedo está expuesto a la influencia marítima, por su proximidad al Océano Pacífico y a su ubicación en la ribera y al frente del Río Maipo. Neblinas matinales y brisa que refresca durante el inicio de la tarde. Clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28° a 29°C y mínimas de 12° a 15°C., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

Análisis Químico

| | |
|------------------------------|----------|
| Alcohol: | 13.0% |
| Acidez Total: | 4.56 g/l |
| Expresado en ácido sulfúrico | |
| pH: | 2.98 |
| Azúcar Residual: | 0.83 g/l |

Vinificación

| | |
|----------------------|--|
| Vendimia: | Cosecha manual durante la segunda semana de Marzo. |
| Fermentación: | Maceración pre fermentativa sobre las borras durante 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a 11-13°C. Maceración post fermentativa, sobre sus borras, durante 60 días. |

Comentarios del Enólogo

De color amarillo brillante con reflejos verdosos. Intensidad aromática destacándose los cítricos y peras blancas, frutos tropicales y una delicada nota herbácea. Muy fresco en boca, de medio cuerpo, con una rica acidez y un largo final.

Sugerencias: Servir a 8-9°C con mariscos, ostras, quesos o ensaladas.

