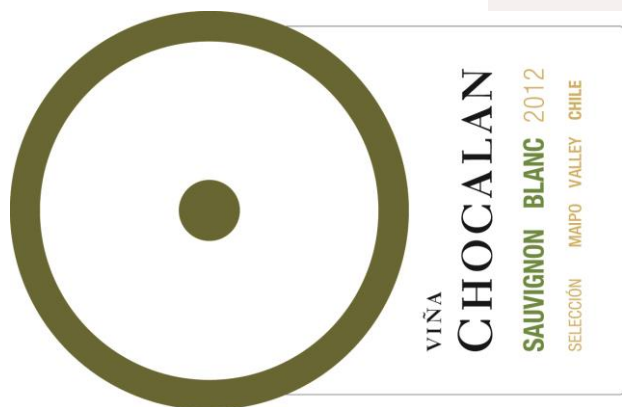




VIÑA

CHOCALAN

## Sauvignon Blanc Selección 2012



**Productor** Viña Chocalán  
**Cosecha** 2012  
**Composición** 100% Sauvignon Blanc  
**D.O.** Valle del Maipo, Melipilla  
**Sku** 7804603-660752

### ***Viñedo***

**Edad del Viñedo:** 19 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:** 4.23 g/l  
Expresado en ácido sulfúrico  
**pH:** 3.2  
**Azúcar Residual:** 1.29 g/l

### ***Vinificación***

**Vendimia:** Cosecha manual durante la segunda semana de Febrero.  
**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***

Color amarillo verdoso, presenta una nariz intensa con notas a pomelo, fruta blanca madura y cítricos con un toque herbáceo y mineral. En boca es untuoso, fresco y jugoso de largo final.

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