



VIÑA

CHOCALAN



## Selección Sauvignon Blanc 2013

**Nombre:** Selección Sauvignon Blanc  
**Cosecha:** 2013  
**DO:** Melipilla, Valle del Maipo  
**Composición:** 100 Sauvignon Blanc

### Viñedo

**Edad del Viñedo:** 20 años  
**Tipo de Suelo:** Suelos aluviales de arcilla arenosa. Nieblas matinales y fuerte influencia marítima debido a la proximidad al Océano Pacífico y al río Maipo.  
**Clima:** Clima mediterráneo templado. Las temperaturas de diciembre a marzo: Máx. 28 ° C-29 ° C- Min.. 12 ° C-15 ° C.

### Análisis Químico

**Alcohol:** 13.5% vol.  
**Acidez total** 4.45 g/l  
Expresado en ácido sulfúrico  
**pH:** 3.09  
**Azúcar residual:** 1.08 g/l

### Vinificación

**Vendimia:** Cosecha manual, durante la última semana de Marzo.  
**Fermentación:** Pre fermentación en frío durante 8 días a 6°C. Fermentación Alcohólica entre 11°C y 13 °C con levadura seleccionada. Maceración post fermentada durante 60 días en su depósito.

### Comentarios del Enólogo

De color amarillo y tramas verdes. Una nariz muy fresca y expresiva mostrando durazno blanco y mandarina, uvas rosadas, notas de lima, limón y manzana verde.

En el paladar, una suave y delicada textura, con un carácter frutal, una gran acidez y largo término.

**Sugerencias:** Servir a 8-9°C. Excelente para acompañar pescados, cebiche, ostras, quesos. Es muy bueno como aperitivo.

### Premios

IWC- Bronce  
Concours Mondial del SB- Oro  
Josh Reynolds- Bronce



Enero 2014