

Chardonnay 2012



Productor	Viña Chocalán
Cosecha	2012
D.O:	San Antonio Valley
Composición:	100% Chardonnay. 50% Clon 4 and 50% Clon 5
Sku	7804603-660820

Viñedo

Edad del Viñedo:	7 años.
Tipo de Suelo:	Arcilloso, de color pardo oscuro, con subsuelo compuesto de granito y maicillo.
Clima:	Clima frío. Brisa refrescante que viene del Océano Pacífico (a 4 km de distancia). Temperaturas: min: 8-10 ° C y máxima: 18 a 20 ° C entre diciembre y marzo.

Análisis Químico

Alcohol	14,0 %
Acidez Total, expresado en ácido sulfúrico	4,16 g/l
pH	3,16
Azúcar Residual	1,4 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha a mano durante la tercera y la cuarta semana de Abril.
Fermentación:	Maceración pelicular en prensa durante 8 hrs. Fermentación alcohólica utilizando levaduras seleccionadas a 14°C- 15°C. Parte de la mezcla (60%) se fermentó en estanques de acero inoxidable y el 40% en barrica de roble francés.
Envejecimiento:	El 40% de la mezcla se conservó en las barricas de roble francés durante 8 meses. El resto pasó su vida en tanques de acero inoxidable y esperó para ser mezclado con el otro 40% No se realizó fermentación maloláctica.

Comentarios del Enólogo

Color amarillo dorado con tonalidades Verdosas. Impresiona en el aroma de la mineralidad y Complejidad frutal, guayaba, melón, almendras, avellana y miel, Perfectamente ensambladas con algunas Notas de ahumado aportadas Por las barricas. En boca es muy fresco, suave y salino, bien Estructurado y untuoso. Elegante, delicado y de largo final.

Sugerencias: Servir a 12 °C. Empanadas fritas de camarones. Machas a la parmesana, corvina a la crema, Ostiones o Chupe de locos. Tártaro de atún o salmón. Pechuga de pollo asada. Pastas con fruti di mare.

Reconocimientos

Silver Medal – Decanter World Wine Awards 2013

