



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA CHARDONNAY 2016

D.O. VALLE DEL MAIPO



◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

ALCOHOL: 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3.87 g/l

pH: 3,3

AZUCAR RESIDUAL: 1.5 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Area Costera, cercano al río Maipo

SUELO

Granítico, arcilloso, de suelos planos de profundidad media

CLIMA

Climea Mediterraneo. Temperaturas de diciembre a marzo. Max 28°C - 29°C

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha a mano durante la última semana de marzo.

FERMENTACIÓN

Pre maceración fermentativa en frío sobre sus lías durante 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica entre 13°C - 15°C con levaduras seleccionadas. . Post maceración fermentativa durante 50 días en sus lías.

ENVEJECIMIENTO

15% fue fermentado en madera durante 3 meses.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Producido con un estilo vivo y nítido que destaca el carácter de varietal sin el uso de roble nuevo, tiene un ramo de cítricos picante que conduce a sabores de piña y physallis, seguido de melón maduro y caramelo. Una acidez fresca, notas cremosas con un final liso y jugoso.

Sugerencias: Servir a 50°F - 53°F (10° C-12°C). Este Chardonnay va bien con carpaccio de salmón, queso de cabra, pescados grasos y cualquier tipo de plato con salsa cremosa de mariscos.