VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN CHARDONNAY

GRAN RESERVA 2015

D.O. VALLE DE SAN ANTONIO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN
100% Chardonnay

ALCOHOL
14% vol.

ACIDEZ TOTAL (H2SO4)
4,77 g/l

pH
3,15

AZÚCAR RESIDUAL
2.5 g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN
Sector Malvilla, Valle de San Antonio. A 5 km del mar.

SUELO
Suelo que presentan en superficie una textura arcillo-limosa, y en profundidad de forma heterogénea estratas de suelo calcáreo producto de la acumulación de fósiles marinos (formación llamada Coquina).

CLIMA
Clima costero frío, con neblinas matinales, garúa y vientos costeros. Temperaturas máximas promedio de 21°C y mínimas de 12°C

VINIFICACIÓN

COSECHA
La cosecha a mano es normalmente tardía, dadas las condiciones climáticas que predominan en la zona. Durante el 2015 la cosecha se realizó en la tercera semana de abril.

FERMENTACIÓN
Se realiza una prolija selección de racimos, que pasan directamente a la prensa, en dónde se realiza maceración pelicular en frío racimo entero. El mosto se macera en frío sobre sus borras previo a la fermentación. Se utilizan levaduras seleccionadas para la fermentación alcohólica. Parte de la mezcla (60%) se fermentó en estanques de acero inoxidable y el otro 40% en barrica. La crianza se hizo sobre borras finas, sobre las cuáles se realizó "Battonage". No se realizó fermentación maloláctica

ENVASADO
Diciembre 2015

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color amarillo con tonalidades verdosas. Impresiona en el aroma, la mineralidad y complejidad frutal, mangos, peras, almendras y notas florales, perfectamente ensambladas con leves notas de ahumado aportadas por la guarda.
En la boca es muy fresco, frutal y salino, bien estructurado y untuoso.
Elegante, delicado y de largo final.

Viña Chocalán • Cruz del Sur 133 • of 901 • Las Condes • Santiago • Chile • Tel +56 2 2087401 • +56 2 2087441
www.chocalanwines.com