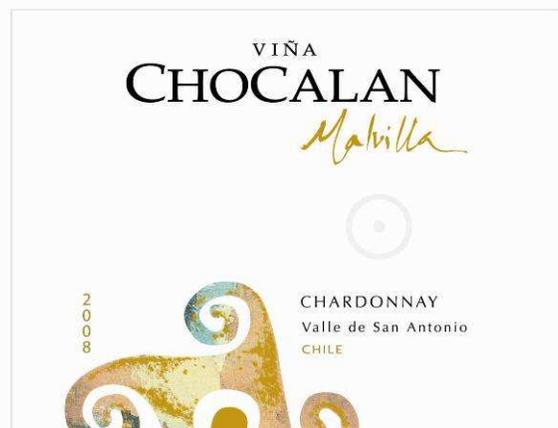


VIÑA
CHOCALAN
Malvilla

Chardonnay 2008



Información

Productor:	Viña Chocalán
Cosecha:	2008
Denominación:	Valle de San Antonio
Viñedos:	Malvilla. 4 kilómetros en línea recta al mar. Terrazas marinas que se benefician del clima costero y de las brisas marina del océano pacífico.
Composición:	100% Chardonnay

Viñedo

Edad del viñedo:	3 años
Tipo del suelo:	Arcilloso, con maicillo
Manejo del follaje:	Deshoje en la zona de racimos
Rendimiento:	4500 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	13.5% vol.
Azúcar Residual:	2.17 g/l
Acidez Total:	4.21 g/l
pH:	3.54 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha a mano durante la primera quincena de abril del 2008
Fermentación:	Maceración pelicular durante 15 horas antes del prensado. El mosto fermenta a baja temperatura (14°C) en cuba de acero inoxidable.
Envejecido	20% fermentado en barrica francesa nueva durante 8 meses. Se trabajó sobre borras realizando bastoneos.

Comentarios del Enólogo

Color amarillo con un tinte verdoso.
Aromas delicados, intensos y complejos. En nariz destaca el carácter mineral y tonos de piña, papaya tropical, lúcuma y flores blancas.
Boca fresca y amplia, dominada por la fruta. De cuerpo medio, acidez muy firme y una nota ahumada. Final largo y elegante.

Sugestiones: Servir a 12º - 13ºC, como aperitivo con quesos o empanadas camarones. Pescados y crustáceos, tales como: machas a la parmesana, centollas, corvina a la crema, tártaro de atún, mero y chupe de locos.

Premios



ROBERT PARKER'S RATINGS 2009
91 puntos