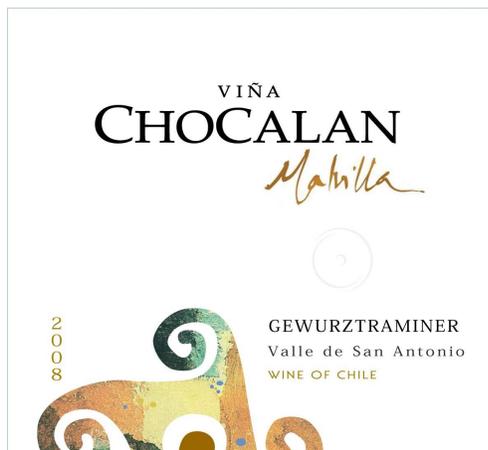


VIÑA
CHOCALAN
Malvilla

Gewürztraminer 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% Gewürztraminer

Viñedo

Edad del viñedo:	3 años
Tipo del suelo:	Arcilloso, de color pardo oscuro, con subsuelo compuesto de granito y maicillo.
Manejo del follaje:	Deshoje zona racimos
Rendimiento:	2.500 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	14.0% vol.
Azúcar Residual:	1.77 g/l
Acidez Volátil:	0.57 g/l
Acidez Total:	4.58 g/l
pH:	3.56 g/l

Sku 7804603-660813

Vinificación

Vendimia:	Cosecha a mano en la mañana del 3 de abril.
Fermentación:	Luego de una maceración pelicular durante una noche, el mosto fermentó a baja temperatura (14-15°C) en cuba de acero inoxidable.

Comentarios del Enólogo

Nuestro Gewürztraminer es un vino de gran expresión aromática. Los aromas florales de jazmín y rosa, se entremezclan a generosas notas de lichi y de miel.

Su mineralidad sorprende en boca. Es un vino elegante, fresco con una acidez bien balanceada.