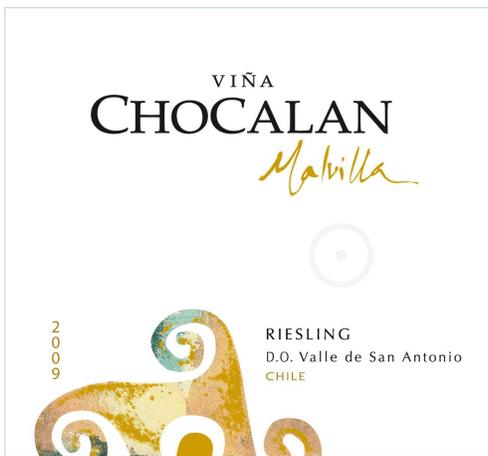


VIÑA
CHOCALAN
Malvilla

Riesling 2009
VALLE DE SAN ANTONIO



Cosecha:	2009
Composición:	100% Riesling
D.O.	Valle de San Antonio
Ubicación:	Localidad de Malvilla, a 5 kilómetros en línea recta al mar. Secano costero, con un relieve plano a ligeramente inclinado cuyo origen proviene de terrazas marinas altas
Sku Botella	7804603-660813

Viñedo

Viñedo de Origen	100% Malvilla
Tipo del suelo:	Suelos profundos compuestos de arcilla y limo de un color pardo rojizo en superficie, presentando algunas zonas de suelo calcáreo en profundidad
Clima:	Clima marítimo frío. Brisas marinas se encajona por las entre hileras que tienen orientación este – oeste Promedio temperaturas mín.: 8-10°C y max.: 18-20°C entre diciembre y marzo.

Rendimiento: 5 000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	13.0% vol.
Azúcar Residual:	2.3 g/l
Acidez Total:	4.77 g/l
pH:	3.18 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual, durante la primera quincena de abril
Fermentación:	Maceración pelicular en prensa durante 6 horas. Fermentación con temperaturas de 12 a 14°C en estanque acero inoxidable. Maceración y trabajo de borras durante 90 días de finalizada la fermentación alcohólica.

Comentarios del Enólogo

Color amarillo verdoso brillante.

Aroma fresco, delicado e intenso. Flores blancas frescas, jazmín y azahares. Notas de lima, algo mineral y marino.

Una boca expresiva, aromática y compleja. Es fresco, con una acidez firme, muy elegante, fina y untuosa. Alta tipicidad, un final largo y persistente.