



VIÑA  
**CHOCALAN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## ORIGEN CHARDONNAY

### GRAN RESERVA 2013

D.O. VALLE DE SAN ANTONIO

#### ◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

##### COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

##### ALCOHOL

13,5% vol.

##### ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

5,15g/l

##### pH

3,3

##### AZÚCAR RESIDUAL

2.33 g/l

#### ◉ VIÑEDOS

##### UBICACIÓN

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

##### SUELO

Suelo que presenta 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

Cosecha a mano durante la tercera y cuarta 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 de 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

#### ◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Destellos dorados. Impresiona en el aroma, la mineralidad y complejidad frutal, piña melocotón y miel, perfectamente ensambladas con leves notas de ahumado aportadas por la guarda.

En la boca, una concentración profunda de limón y frutas con sabores mixtos alentados por los minerales, lo que crea un acabado completo y profundo. Muy bien equilibrado.

**Sugerencias:** Servir a 53 ° F (12 ° C) . Acompañado por mariscos, como el camarón, vieiras, cangrejo. Pescado rico en grasa como atún o salmón.

