VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA CHARDONNAY 2017

D.O. VALLE DEL MAIPO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 3.84 g/l

pH: 3,34

AZUCAR RESIDUAL: 1.6 g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN

Area Costera, cercano al río Maipo

SUELO

Granítico, arcilloso, de suelos planos de profundidad media

CLIMA

Climea Mediterrano. Temperaturas de diciembre a marzo. Max 28°C - 29°C

VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha a mano durante la última semana de marzo.

FERMENTACIÓN

Pre maceración fermentativa en frío sobre sus lías durante 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica entre 13°C - 15°C con levaduras seleccionadas. . Post maceracion fermentativa durante 50 días en sus lías.

ENVEJECIMIENTO

20% fue fermentado en barricas de roble francés en contacto con su piel durante 2 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestra cosecha de 2017 es rica y elegante con frutas bien balanceadas y ligeras características de roble. Con notas de piña, frutas tropicales, notas de miel, limón, y tostada con mantequilla, este Chardonnay tiene un acabado seco, fresco y persistente.

Sugerencias: Servir a 50°F - 53°F (10° C-12°C). Este Chardonnay va bien con carpaccio de salmón, queso de cabra, pescados grasos y cualquier tipo de plato con salsa cremosa de mariscos.