



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA CHARDONNAY 2018

D.O. VALLE DEL MAIPO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

ALCOHOL: 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3.4 g/l

pH: 3,3

AZUCAR RESIDUAL: 1.6 g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN

Area Costera, cercano al río Maipo. Valle del Maipo.

SUELO

Suelos de pie de monte de la Cordillera Costera: textura de origen granítico y arcillosa.

CLIMA

Este viñedo está expuesto a la influencia del Océano Pacífico debido a su cercanía al mar y al río Maipo. Las mañanas de niebla y la brisa suave durante la tarde ayuda a refrescar la vid. Suave clima mediterráneo. Temperaturas entre 28 - 29 °C y 12 a 13 °C como mínimos durante diciembre y marzo.

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 maceración 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

Este Chardonnay tiene un tono amarillo pajizo brillante en apariencia. Notas de albaricoque, manzana y melón balanceadas con piña y melón. Con una textura aterciopelada en la entrada, este vino muestra una boca limpia y fresca con un paladar medio, afrutado complementado con capas de piña madura, nectarines, mandarina y madreSelva. El final es fresco y se mantiene unido por una viva acidez.

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.



Premios:

Medalla de Oro + Chardonnay
do Monde

