



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA SAUVIGNON BLANC 2017

D.O. VALLE DEL MAIPO



◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.54 g/l
(H₂SO₄):

pH: 3,17

AZUCAR RESIDUAL: 1.1g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Valle del Maipo, cerca del río Maipo.

SUELO

Suelo Granítico.

CLIMA

Niebla matinal, fuerte influencia marítima debido a la proximidad con el océano Pacífico y el Río Maipo. Clima mediterráneo Templado. Las temperaturas de diciembre a marzo: Máx. 28°C-29°C - Min. 12°C- 15°C.

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha manual durante la primera semana de abril.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío sobre sus lías durante 8 días a 6 ° C. Fermentación alcohólica entre 11 ° C - 13 ° C con levaduras seleccionadas.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pálido con reflejos verdes.

Muestra aromas muy expresivos y frescos. Aromas de pomelo rosado y lima, notas minerales a base de hierbas.

Un cuerpo mediano y una estructura bien equilibrada soportan una acidez fina. Un final fresco y persistente.