



VIÑA  
**CHOCALAN**  
VIÑEDOS FAMILIARES

## RESERVA SAUVIGNON BLANC 2018

D.O. VALLE DEL MAIPO



### ◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

#### COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

**ALCOHOL:** 13,5 % vol.

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 4,06 g/l

**pH:** 3,12

**AZUCAR RESIDUAL:** 1.7g/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.