



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

RESERVA SAUVIGNON BLANC 2019

D.O. VALLE DEL MAIPO



Premios:
90 pts. - Recommended - La Cav



INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 4.06 g/l

pH: 3.12

AZUCAR RESIDUAL: 1.7 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 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

Nuestro Reserva Sauvignon Blanc 2019 es fresco y crujiente, con sabrosos sabores a maracuyá, notas críticas con sutiles toques de hierbas verdes y pimienta blanca.

En boca tiene un sabor intenso con una acidez equilibrada y un final generoso. Un cuerpo mediano y una estructura bien equilibrada soportan una acidez fina. Un final fresco y persistente.

Sugerencias: servir a 9-10°C con mariscos, ostras, queso o ensalada.