



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN CHARDONNAY GRAN RESERVA 2017

D.O. VALLE DE SAN ANTONIO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,99 g/l

pH: 3,32

AZÚCAR RESIDUAL: 2.79 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Sector Malvilla, Valle de San Antonio. A 5 km del mar.

SUELO

Suelos arcillosos color gris pardo.

CLIMA

Clima costero frío, con neblinas matinales, garúa y vientos costeros. Temperaturas máximas promedio de 21°C y mínimas de 12°C

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

La cosecha a mano es normalmente tardía, dadas las condiciones climáticas que predominan en la zona. Durante el 2017 la cosecha se realizó en la segunda semana de abril.

FERMENTACIÓN

Selección y presión de las uvas con un cliché, permanecen en contacto con su piel durante 8 horas a temperatura fría en la prensa. Este proceso es seguido por una maceración de las lías de mosto en tanques y la adición de levaduras seleccionadas para el desarrollo de la fermentación alcohólica, a 14°C - 15°C.

El 60% del vino es fermentado en tanques de acero inoxidable y el otro 40% en barricas de roble francés.

GUARDA

El 40% del vino permanece en barricas de roble francés en contacto con las lías durante 6 meses. 10% Fermentación maloláctica.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Chardonnay Origen muestra aromáticas y encantadoras notas de madreselva, lirio, flor de acacia y especias como el clavo de olor. Al degustar este vino sentirá la mezcla encantadora de melocotón blanco, albaricoque, nectarina y cáscara de limón todo unido a un final brillante, largo y refrescante.

Sugerencias: Servir a 53 ° F (12 ° C) . Acompañado por mariscos, como el camarón, vieiras, cangrejo. Pescado rico en grasa como atún o salmón.

