



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN CHARDONNAY GRAN RESERVA 2018 D.O. VALLE DE SAN ANTONIO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

ALCOHOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

4,5 g/l

pH

3,14

AZÚCAR RESIDUAL

2.0g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN

Sector Malvilla, Valle de San Antonio, a 5 km del Océano Pacífico.

SUELO

Terraza marina, con presencia de arcilla que en forma heterogenea tiene depósitos de fósiles marinos en descomposición llamadas Coquinas (bancos de arena y fósiles) que dan el origen calcareo a estos suelos.

CLIMA

Clima costero frío, con neblinas matinales 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 2018 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

Color amarillo dorado claro. Miel fresca y mineral en nariz. Bien equilibrado con abundante fruta madura, flores blancas y aromas especiados se combinan con notas ahumadas. Concentrado y redondo, que ofrece en el paladar un carácter salino y fresco con una atractiva fruta mineral madura. Largo y persistente con acidez fresca.

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



Premios: **BRONCE 2012**
92 pts.- Tim Atkin

