



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN SAUVIGNON BLANC

GRAN RESERVA 2017

D.O. VALLE DE SAN ANTONIO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN 100%
Sauvignon Blanc

ALCOHOL
13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL ((H₂SO₄)
5,0 g/l

pH
3,17

AZÚCAR RESIDUAL
1.85 g/l

VIÑEDOS

UBICACIÓN

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

SUELO

Suelos arcillosos de color gris pardo

CLIMA

Clima fresco. Brisa refrescante procedente del Océano Pacífico (a 4 Km de distancia). Temperaturas: min: 8-10°C y máximo: 18-20°C entre diciembre y marzo.

VINIFICACIÓN

COSECHA

La cosecha manual durante la segunda semana de abril.

FERMENTACIÓN

Selección de las uvas, prensado y durante 14 horas permanecen con sus pieles a temperatura fría en la prensa. Este proceso es seguido por una maceración de lías del mosto en tanques. Fermentación reductiva en tanques de acero inoxidable (11-12°C). Una vez que la fermentación finaliza, la maceración en sus lías permanece aproximadamente 2 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color amarillo verdoso. Aromas intensos de pomelo, grosellas y notas de hierbas. Sabores de limón y menta. Textura cremosa e intensa de capas intensas. Mineralidad bien equilibrada. Final largo y refrescante.
Sugerencias: Servir a 8°C, (46°F). Como aperitivo. Acompañar con ostras, carpaccio de pulpo, jamón de Parma. Queso de cabra con chile. Ensaladas verdes.

