



VIÑA
CHOCALAN
VIÑEDOS FAMILIARES

ORIGEN SAUVIGNON BLANC

GRAN RESERVA 2019

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 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 es manual durante la primera 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. 10% del vino fue envejecido en barricas de Roble Francés durante 3-4 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Intensamente aromático, nuestro Origen Sauvignon Blanc 2019 muestra sabores de grosella, pomelo mezclado con hierbas y lima. En boca se concentran con un carácter salado-mineral seguido de sabores cítricos que se equilibra con un final mineral largo y crujiente.

Sugerencias: servir a 46.4°F (8°C). Como aperitivo y también para acompañar ostras, pulpo, carpaccio. Marida muy bien con jamon crudo, queso de cabra y ensaladas.



Premios:

90 pts. -Tim Atkin
92 pts. Best Value - La Cav

