



VIÑA

CHOCALAN

### Chardonnay Selección 2013

**Nombre:** Chardonnay Selección  
**Cosecha:** 2013  
**Composición:** 100% Chardonnay  
**DO:** Valle del Maipo  
 Melipilla, Zona Costera

#### Viñedo

**Tipo de Suelo:** Suelos al pie de la Cordillera de la Costa: origen granítico y textura franco arcillosa.  
**Temperatura:** Clima mediterráneo  
**Clima:** Temperaturas de diciembre a marzo: Max. 28°C-29°C

#### Análisis Químico

**Alcohol:** 14 (vol. % 20°C)  
**Acidez Total:** 3.96 g/l  
 Expresado en ácido sulfúrico  
**pH:** 3,3  
**Azúcar Residual:** 1.47 g/l

#### Vinificación

**Vendimia:** Uvas cosechadas a mano durante el 25 y el 26 de marzo.  
**Fermentación:** Maceración prefermentativa en frío. 15% del vino fue fermentado y envejecido en barrica de roble francés durante 3 meses. Sin fermentación maloláctica para preservar la acidez. 85% del vino permanece en depósitos de acero inoxidable. 15% en barricas de roble francés durante 3 meses.

#### Comentarios del Enólogo

Amarillento con luces verdes. Aroma a frutas tropicales, pera, piña fresca y notas de cáscara de limón que redondean por matices de avellanas. Acabados con una nota jugosa, con un sabor picante y persistente.  
 Consumo ideal: Servir a 10 ° -12 ° C  
 Este Chardonnay va bien con Carpaccio de salmón, queso de cabra, peces grasos, cualquier plato con una cremosa salsa de mariscos y carnes blancas.

January 2014

Viña Chocalán • Cruz del Sur 133 • of 901 • Las Condes • Santiago • Chile • Tel +56 2 22087401 • +56 2 22087441  
 www.chocalanwines.com

Safrá 2013. Almoço em 11/10/2015.