VIÑA
CHOCALAN

Viña Chocalan
2018 NEW RESERVA (Screwcap)
Chardonnay - 0,75L







KWESTIE VAN SMAAK

Lichte gouden kleur met expressieve neus van ananas, rijpe peren en meloen. Volheid en aciditeit zijn mooi in balans met smaken zoals abrikoos en tropische vruchten voorin, terwijl men op de achtergrond vluchtige noties van vanille en toast ontdekt. Awards: gouden medaille Chardonnay Du Monde 2020

Klimaat:

Ochtendmist en sterke maritieme invloed door de nabijheid van de Stille Oceaan en de Maipo river. Mediterraans klimaat met temperaturen van ongeveer Max. 28ºC - 29ºC tot Min. 12ºC - 15ºC.

Ondergrond:

Voornamelijk graniet met een bovenlaag van klei en leem.

Vinificatie:

7 Jaar oude druivenstokken. Handmatig geplukt eind april en voorzichtig ontsteelt. De hele druiven zijn koud geweekt gedurende 3 dagen, om oxydatie tegen te gaan. Daarna volgt de fermentatie op RVS-tanks. Rijping gedurende 6 maanden waarvan 80% in RVS en 20% op eiken.

VIÑA CHOCALAN

Chocalán is een nieuwe, ultramoderne wijnmakerij met een uitgesproken eigen stijl die naar de top van de nieuwe wereld snelt. Het wijnhuis is gelegen in Santa Eugenia de Chocalán, een klein stadje in de buurt van Melipilla (70km van Santiago). Het management van de wijnmakerij wordt nog steeds geleid door de oprichter Guillermo Toro en Aida Toro Harnecker. Kortom, familie speelt een belangrijke rol in de ontwikkeling van Chocalán. De wijnmakerij is geplaatst op één van de heuvels waar de wijngaarden zijn geplant in de vorm van een amfitheater. Guillermo Toro en zijn familie zorgen voor de meest bevoorrechte streek, gecombineerd met een zorgvuldige verzorging van de wijngaarden, wat leidt tot een productie van optimale wijnen die je in elke Viña Chocalán-fles kan terugvinden.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl