

J. BOUCHON

Block Series



CABERNET SAUVIGNON 2014

NOTAS DE CATA

De *color* rojo rubí brillante.

En *nariz* presenta agradables aromas a frutos negros, como grosellas y aromas a mermeladas y café.

En *boca* presenta sabores a frutos negros como guindas y grosellas, con notas de vainilla y café. Es un vino de buena estructura y taninos suaves.

Sugerencias: Es un acompañante ideal para todo tipo de carnes rojas, asadas al horno o a la parrilla o acompañadas de salsas. También va muy bien con quesos maduros y cremosos.

Potencial de guarda: 8 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2014
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Cuarteles	: 18, 19 y 20
Suelo	: Pobres y arcillosos mezclados con un alto contenido de rocas, mínima irrigación
Rendimiento	: 8.000 a 9.000 kg/ha
Cosecha	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 16 kg., a mediados de abril

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 48 horas
Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 24-28 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días
Guarda	: 12 meses en roble francés

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,3°
Ph	: 3,48
Azúcar residual	: 2,16
Acidez Total	: 3,44