

# J. BOUCHON

Reserva



## CARMÉNÈRE | SYRAH 2014

### NOTAS DE CATA

De color violeta azulado.

En *nariz* presenta agradables aromas a fruta roja madura mezclada con especias, pimienta verde, notas a chocolate bitter y café.

En *boca* muy frutal, con notas a chocolate negro y café. Es un vino de taninos suaves y redondos, logrando equilibrar y maridar muy bien lo mejor de ambas variedades.

*Sugerencias:* Acompaña muy bien todo tipo de carnes rojas y blancas con vegetales. Especialmente recomendado para comidas bien condimentadas, donde se realzan los sabores del vino.

*Potencial de guarda:* 4 años o más.

*Temperatura:* 16-18°C.

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2014
Apelación	: Maule
Cepa	: 50% Carménère   50% Syrah

### VIÑEDO

Fundo	: Carménère de Las Mercedes, 54 Kms. del Océano Pacífico, 61 msnm; Syrah de Santa Rosa, 48 Kms del Océano Pacífico, 47 msnm
Suelo	: Las Mercedes, arcillo franco con sustrato gravoso y alto contenido de rocas angulares; Santa Rosa, dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso variando a gravoso
Rendimiento	: 12.000 a 14.000 kg/ha
Cosecha	: Mecánica con selección, el Carménère a fines de abril y el Syrah durante la segunda semana de abril

### VINIFICACIÓN

Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días.
Guarda	: 4 meses en roble francés, 50% del vino

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,6°
Ph	: 3,47
Azúcar residual	: 2,29
Acidez Total	: 3,29