

J. BOUCHON

Reserva



MALBEC 2014

NOTAS DE CATA

De *color* rojo rubí brillante.

En *nariz* presenta intensos aromas a cerezas negras con notas a tabaco y cuero.

En *boca* es un vino muy frutoso de taninos suaves y agradables y un persistente final.

Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas, en especial cordero, asadas al horno a la parrilla.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2014
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Malbec

VIÑEDO

Fundo	: Santa Rosa, 48 Kms del Océano Pacífico, 47 msnm
Suelo	: Dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso variando a gravoso
Rendimiento	: 12.000 a 14.000 kg/ha
Cosecha	: Mecánica con selección en el mes de abril

VINIFICACIÓN

Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 24-28 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días.
Guarda	: 4 meses en roble francés, 50% del vino

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 12,7°
Ph	: 3,48
Azúcar residual	: 2,24
Acidez Total	: 3,34