

# J. BOUCHON

Reserva



## MERLOT 2015

### NOTAS DE CATA

De *color* rojo con tonos violáceos

En *nariz* presenta aromas a frutas rojas maduras como ciruelas secas, mezclada con guindas.

En *boca* presenta frutas maduras con leves notas de café provenientes del tostado de la madera. De taninos suaves y buena acidez, lo que da un muy buen frescor al final.

*Sugerencias:* Acompaña muy bien las carnes blancas como el pollo, así como también el jamón, quesos suaves, diferentes tipos de risottos y pastas servidas con salsas de champiñones o tomates.

*Potencial de guarda:* 4 años o más.

*Temperatura:* 16-18°C.

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2015
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Merlot

### 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, última semana de marzo y primera de abril

### VINIFICACIÓN

Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 26-28 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días
Guarda	: 4 meses en roble francés, 50% del vino

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 14,0°
Ph	: 3,27
Azúcar residual	: 1,66
Acidez Total	: 3,71