

# J. BOUCHON

*Block Series*



## CARMÉNÈRE 2013

### NOTAS DE CATA

De *color* rojo intenso.

En *nariz* presenta agradables aromas a frutas rojas y negras maduras, como cerezas y moras, con notas a especias con una combinación de aromas a café y tabaco.

En *boca* es redondo con buena estructura y taninos suaves.

*Sugerencias: Es un acompañante ideal para carnes rojas y blancas con verduras bien condimentadas, con curry y ají. En general va muy bien con comidas con especias, como las comidas de India y México.*

*Potencial de guarda: 10 años o más.*

*Temperatura: 16-18°C.*

*Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.*

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2013
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Carménère

### VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Cuarteles	: 22, 27 y 28
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 comienzos de mayo

### VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 48 horas
Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días
Guarda	: 8 meses en roble francés

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,8°
Ph	: 3,55
Azúcar residual	: 2,35
Acidez Total	: 3,08