

J. BOUCHON

Reserva



CABERNET SAUVIGNON 2014

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo profundo, límpido y brillante.

Agradables aromas a frutos rojos, acompañadas con notas a especias como pimienta, comino, etc. También presenta notas herbales como suaves notas de tabaco que lo acomplejan aún más.

Es un vino muy frutoso, de taninos suaves y agradables, con notas a tostado al final. Muy agradable en boca, con un buen volumen y final largo y persistente.

Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas, cordero, filete, conejo, asadas al horno o a la parrilla. También se puede disfrutar con quesos maduros fuertes.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

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

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, a mediados 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	: 13,1°
Ph	: 3,50
Azúcar residual	: 2,24
Acidez Total	: 3,23