

J. BOUCHON

Reserva



MERLOT 2014

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 | : 2014 |
| 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 | : 13,5° |
| Ph | : 3,45 |
| Azúcar residual | : 2,63 |
| Acidez Total | : 3,27 |