

Bouchon

EXTRA BRUT



BOUCHON EXTRA BRUT

NOTAS DE CATA

De *color* rosa pálido que armoniza con una burbuja pequeña y persistente.

En *nariz* presenta aromas frutales donde destacan las peras, manzana verde y guinda ácida, en conjunto a un elegante lado floral.

En *boca* es fresco y frutoso, con una acidez refrescante en armonía con una exquisita cremosidad dada por sus finas burbujas.

Sugerencias: Ideal para ostras y mariscos en general.

Potencial de guarda: Se recomienda consumirlo hoy, pero mantendrá todas sus características hasta los próximos 3 años

Temperatura: 7-9°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2016
Apelación	: Secano interior Maule e Itata
Cepa	: 50% País, 50% Cinsault

VIÑEDO

Fundo	: Uvas País: fundo Mingre, secano costero del valle del Maule, a 45 kms del Océano Pacífico, 193 msnm; Uvas Cinsault: viñedo en el secano costero del valle de Itata, a 24 kms del Océano Pacífico, 150 msnm.
Suelo	: Uvas País: sobre roca granítica en un avanzado grado de descomposición en conjunto a un contenido medio de arcilla. Uvas Cinsault: sobre laderas de granito, con un contenido bajo de arcilla en superficie, el que va aumentando a mayor profundidad.
Rendimiento	: 10.000 kg/ha
Cosecha	: Manual con selección de racimos durante la primera quincena de Marzo.

VINIFICACIÓN

Primera Fermentación	: En cubas de acero inoxidable a 17°C, durante 20 días.
Segunda Fermentación	: En pequeñas cubas de acero inoxidable a 15°C, durante 25 días.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 11,5°
Ph	: 2,95
Azúcar residual	: 6 g/l
Acidez Total	: 7,2 g/l