

# J. BOUCHON

Reserva



## CHARDONNAY 2017

### NOTAS DE CATA

De *color* amarillo vibrante.

En *nariz* presenta intensos aromas tropicales a plátano maduro y piña, acompañadas con dulces notas de miel.

En *boca* es frutoso con notas minerales, fresco y de buen equilibrio.

*Sugerencias:* Es un compañero ideal de pescados cocidos y mariscos salteados con salsas. También acompaña muy bien todo tipo de pastas preparadas con salsas.

*Potencial de guarda:* Mantendrá hasta los próximos 3 años todas sus características frutales.

*Temperatura:* 10°C.

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2017
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Chardonnay

### VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Suelo	: Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con bajo contenido de arcilla
Rendimiento	: 12.000 a 14.000 kg/ha
Cosecha	: Mecánica con selección durante la última semana de febrero

### VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 8°C por 12 a 16 horas
Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 14-16 °C, durante 18 días aprox.

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,0°
Ph	: 3,01
Azúcar residual	: 1,46
Acidez Total	: 7,36