

# J. BOUCHON

*Rosé*



---

## ROSÉ 2017

---

### NOTAS DE CATA

De *color* salmón delicado y elegante.

En *nariz* es intenso y abarca una gran cantidad de aromas desde frutas blancas, durazno en conserva, hasta frutilla blanca y guinda ácida y también frutas tropicales como piña y piel de pomelo. También posee un lado herbal, que le da un carácter elegante y complejo.

En *boca* es muy fresco, con bastante nervio y elegancia.

*Sugerencias:* Es un vino para aperitivos, acompaña quesos frescos, tostadas con tomate y ajo, pimientos rellenos con queso fetta, ensaladas de hojas verdes y aceitunas.

*Potencial de guarda:* Se recomienda consumirlo hoy, pero tiene un tiempo de guarda de hasta 3 años, manteniendo sus características frescas y frutales.

*Temperatura:* 10 °C.

---

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2017
Apelación	: Maule
Cepa	: 70% Cabernet Sauvignon, 30% País

---

### 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 segunda semana de abril

---

### VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 8°C por 12 horas
Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 14-16 °C, durante 30 días aprox.

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,0°
Ph	: 2,99
Azúcar residual	: 0,99
Acidez Total	: 6,10

---