

# J. BOUCHON

Reserva



## SAUVIGNON BLANC 2017

### NOTAS DE CATA

De *color* amarillo verdoso

En *nariz* presenta intensos aromas cítricos como el pomelo con notas tropicales, lo que lo hace ser muy fresco.

En *boca* es fresco y de buen equilibrio. Tiene un final largo y persistente.

*Sugerencias:* Acompaña muy bien todo tipo de pescados y mariscos. Crudos como cebiches o tiraditos y sushis, así como también cocidos como pescados a la plancha o al horno.

*Potencial de guarda:* Se recomienda consumirlo hoy, pero hasta 3 años en botellas debería mantener su personalidad con notas frescas y minerales

*Temperatura:* 9°C.

### DESCRIPCIÓN

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| Cosecha   | : 2017                 |
| Apelación | : Maule                |
| Cepa      | : 100% Sauvignon Blanc |

### VIÑEDO

|             |   |
|-------------|---|
| Fundo       | : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61 msnm   |
| Suelo       | : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas |
| Rendimiento | : 12.000 a 14.000 kg/ha   |
| Cosecha     | : Mecánica con selección durante la primera semana de marzo   |

### VINIFICACIÓN

|                    |   |
|--------------------|---|
| Maceración en frío | : 10°C por 6 horas  |
| Fermentación       | : En tanques de acero inoxidable a 15-17 °C, durante 25 días aprox. |

### ANÁLISIS QUÍMICO

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Alcohol         | : 12,5° |
| Ph              | : 2,94  |
| Azúcar residual | : 1,08  |
| Acidez Total    | : 6,18  |