

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