

Bouchon

EXTRA BRUT
País - Cinsault

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN : Secano interior Maule e Itata.
CEPA : 50% País, 50% Cinsault

VIÑEDO

FUNDO : Uvas País: fundo Mingre, secano interior del valle del Maule, a 45 kms del Océano Pacífico, 193 msnm;
Uvas Cinsault: viñedo en el secano interior 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 aumentado a mayor profundidad.

RENDIMIENTO : 10.000 kg/ha

COSECHA : Manual con selección de racimos durante la primera quincena de Marzo.

VINIFICATION

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.

TECHNICAL DATA

ALCOHOL : 13,0° RESIDUAL SUGAR : 6
PH : 2,95 TOTAL ACIDITY : 6,4

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 acida, 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.

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.