

GRANITO, J. BOUCHON

NOTAS DE CATA

De *color* rojo intenso y brillante.

En *nariz* presenta aromas a frutas rojas, Pimienta negra y grafito.

En *boca* es un vino directo donde sobresale la verticalidad y el tanino granular. Es el fiel reflejo del suelo de donde proviene. Es elegante, de gran acidez, con un final largo y persistente.

Sugerencias: Granito es un vino para momentos especiales, que se puede disfrutar solo o acompañado de carnes rojas magras y blancas con salsas de quesos, hierbas o champiñones. También acompaña muy bien carnes de caza como ciervo, jabalí o liebre.

Potencial de guarda: 10 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2016
Apelación	: Maule
Cepa	: 62% Cabernet Sauvignon, 38% Carménère.

VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Suelo	: Suelos muy antiguos, graníticos, provenientes de la Cordillera de la Costa, con presencia de cuarzo y otros minerales.
Rendimiento	: 5.000 a 6.000 kg/ha.
Cosecha	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg de forma diferenciada según la variedad y tipo de suelo. Cabernet Sauvignon: tercera semana de marzo; Carménère: segunda semana de abril.

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 96 horas
Fermentación	: En cubas de cemento a 24-28 °C, durante 14 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 5-7 días
Guarda	: 18 meses en fudre y 1 año en botella

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,5°
Ph	: 3,32
Azúcar residual	: 2
Acidez Total	: 5,55

