

MINGRE

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso y brillante. En nariz presenta aromas a frutas negras y rojas maduras con notas a grafito que le da una gran complejidad. En boca es un vino complejo con muy buen volumen donde se vuelven a encontrar las frutas. Es elegante, de taninos suaves y jugosos, bien equilibrado y con un final largo y persistente.

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

Potencial de guarda: 15 años o más.

Temperatura: 16 – 18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2017
VALLE : Maule
CEPA : 40% Carménère, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah y 10% Carignan

VIÑEDO

FUNDO : Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 Kms del Pacific Ocean, 193 msnm.
SUELO : Suelos muy antiguos, graníticos provenientes de la Cordillera de la Costa, con presencia de cuarzo y otros minerales.
RENDIMIENTO : 5.000 to 6.000 kg/ha
COSECHA : A mano y transportado en pequeñas cajas de 12kg de forma diferenciada según la variedad; Cabernet Sauvignon y Syrah durante la primera semana de marzo, Carignan primera semana de abril y and Carménère segunda semana de abril

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO : 96 horas a 10°C
FERMENTACIÓN : En cubas de cemento a 24-30°C por 12 días aprox.
MACERATION POST FERMENTATIVA : 10 - 12 días
GUARDA : 18 a 24 meses roble francés

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5
PH : 3,51
ACIDEZ TOTAL : 3,62
AZÚCAR RESIDUAL : 2,9

www.bouchonfamilywines.com


BOUCHON
FAMILY WINES

