

J. BOUCHON

Reserva



CARMÉNÈRE 2018

NOTAS DE CATA

De color rojo brillante oscuro profundo con notas violáceas.

En *nariz* presenta agradables aromas a frutas rojas mezclado con especias, pimienta verde y notas de chocolate bitter.

En *boca* presenta sabores a frutos rojos con notas a chocolate negro y café. De taninos suaves y redondos, con gran cuerpo y persistencia.

Sugerencias: Acompaña muy bien todo tipo de carnes rojas y blancas con vegetales. Especialmente recomendado para comidas bien condimentadas, donde se realzan los sabores del vino.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2018
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Carménère

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 las últimas semanas de abril

VINIFICACIÓN

Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días
Guarda	: 4 meses en roble francés, 50% del vino

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 14,0°
Ph	: 3,50
Azúcar residual	: 3,58
Acidez Total	: 5,09