

J. BOUCHON

Reserva



CARMÉNÈRE | SYRAH 2018

NOTAS DE CATA

De *color* violeta azulado profundo.

En *nariz* presenta agradables aromas a frutos rojos con notas de casis y chocolate bitter, combinado con notas especiadas de la pimienta verde y negra.

En *boca* muy frutal, con notas a café. Es un vino equilibrado de buen cuerpo, posee la frutalidad del Syrah y lo especiado del Carménère, logrando maridar muy bien una gran variedad de platos.

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

Apelación	: Maule
Cepa	: 50% Carménère 50% Syrah

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. Carménère a fines de abril, Syrah durante la primera semana de abril.

VINIFICACIÓN

Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días.
Guarda	: 50% durante 6 meses en barrica roble francés.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,5°
pH	: 3,46
Azúcar residual	: 3,16
Acidez total	: 5,18