

Reserva

Carménère / Syrah

NOTAS DE CATA

De color violeta azuloso profundo.

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

En boca muy frutal, de gran jugosidad. Es un vino equilibrado de buen cuerpo, posee la frutuosidad 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.



J. BOUCHON

Reserva

Carménère
Syrah
VALLE DEL MAULE
CHILE

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2020
VALLE : Maule
CEPA : 60% Carménère | 40% 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

RENDIMIENTO : gravas.

COSECHA : 12.000 a 14.000 kg/ha
Mecánica con selección, Carménère la primera semana de abril y Syrah durante la segunda semana de abril.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24-30 °C, durante 12 días aprox.

MACERACIÓN : 10-12 días.

GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 14,0° AZÚCAR RESIDUAL : 3,27
pH : 3,69 ACIDEZ TOTAL. : 5,51

www.bouchonfamilywines.com


BOUCHON
FAMILY WINES