

J. BOUCHON

Reserva



CHARDONNAY 2018

NOTAS DE CATA

De *color* amarillo vibrante.

En *nariz* presenta intensos aromas tropicales a plátano maduro y piña, acompañadas con dulces notas de miel.

En *boca* es frutoso con notas minerales, fresco y de buen equilibrio.

Sugerencias: Es un compañero ideal de pescados cocidos y mariscos salteados con salsas. También acompaña muy bien todo tipo de pastas preparadas con salsas.

Potencial de guarda: Mantendrá hasta los próximos 3 años todas sus características frutales.

Temperatura: 10°C.

DESCRIPCIÓN

Apelación : Maule
Cepa : 100% Chardonnay

VIÑEDO

Fundo : Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Suelo : Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con bajo contenido de arcilla
Rendimiento : 12.000 a 14.000 kg/ha
Cosecha : Mecánica con selección durante la última semana de febrero

VINIFICACIÓN

Maceración en frío : 8°C por 12 a 16 horas
Fermentación : En tanques de acero inoxidable a 14-16 °C, durante 18 días aprox.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol : 13,5°
pH : 3,03
Azúcar residual : 2,05
Acidez total : 6,45