

Reserva Chardonnay



NOTAS DE CATA

De color amarillo vibrante.

En nariz presenta intensos aromas tropicales a plátano maduro y piña, acompañadas de frescas notas cítricas

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

COSECHA : 2021
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Chardonnay

VIÑEDO

FUNDO : Batuco, 30 Kms del Océano Pacífico, 187 msnm
SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con medio contenido de arcilla.

RENDIMIENTO : 8.000 a 10.0000 kg/ha
COSECHA : Manual durante la primera semana de marzo.

VINIFICACIÓN

PRENSADO : Racimo completo, luego 24 hr decantación.
FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 14-16°C, durante 14 días aprox.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5° AZÚCAR RESIDUAL: 2,8
pH : 3,06 ACIDEZ TOTAL : 5,97

J. BOUCHON
Reserva

Chardonnay

VALLE DEL MAULE
CHILE

www.bouchonfamilywines.com


BOUCHON
FAMILY WINES