

J. BOUCHON

Reserva



7569FB9H05I J ÷ BCB '8\$% ' .

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo profundo, límpido y brillante.

Agradables aromas a frutos rojos, acompañadas con notas a especias como pimienta, comino, etc. También presenta notas herbales como suaves notas de tabaco que lo complejan aún más.

Es un vino muy frutoso, de taninos suaves y agradables, con notas a tostado al final. Muy agradable en boca, con un buen volumen y final largo y persistente.

Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas, cordero, filete, conejo, asadas al horno o a la parrilla. También se puede disfrutar con quesos maduros fuertes.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Apelación : Maule
Cepa : 100% Cabernet Sauvignon

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, a mediados de abril

VINIFICACIÓN

Fermentación : En tanques de acero inoxidable a 24-28 °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 : 3,41
Azúcar residual : 2,96
Acidez total : 5,51