

J. BOUCHON

Reserva



MALBEC 2018

NOTAS DE CATA

De *color* rojo rubí brillante.

En *nariz* presenta intensos aromas a cerezas negras con notas a tabaco y cuero.

En *boca* es un vino muy frutoso de taninos suaves en que dominan los berries maduros.

Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas, en especial cordero, asadas al horno a la parrilla.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Apelación : Maule
Cepa : 100% Malbec

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 en el mes 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°
pH : 3,52
Azúcar residual : 2,16
Acidez total : 4,54