

J. BOUCHON

Reserva



MERLOT 2018

NOTAS DE CATA

De *color* rojo con tonos violáceos

En *nariz* presenta aromas a frutas rojas maduras como ciruelas secas, mezclada con guindas.

En *boca* presenta frutas maduras, de taninos suaves y buena acidez, lo que da un muy buen frescor al final.

Sugerencias: Acompaña muy bien las carnes blancas como el pollo, así como también el jamón, quesos suaves, diferentes tipos de risottos y pastas servidas con salsas de champiñones o tomates.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Apelación : Maule
Cepa : 100% Merlot

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 segunda y tercera semana de marzo.

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 : 3,38
Azúcar residual : 3,8
Acidez total : 5,25
