

J. BOUCHON

Reserva



SAUVIGNON BLANC 2019

NOTAS DE CATA

De *color* amarillo verdoso

En *nariz* presenta intensos aromas cítricos como el pomelo con notas tropicales, lo que lo hace ser muy fresco.

En *boca* es fresco y de buen equilibrio. Tiene un final largo y persistente.

Sugerencias: Acompaña muy bien todo tipo de pescados y mariscos. Crudos como cebiches o tiraditos y sushis, así como también cocidos como pescados a la plancha o al horno.

Potencial de guarda: Se recomienda consumirlo hoy, pero hasta 3 años en botellas debería mantener su personalidad con notas frescas y minerales

Temperatura: 9°C.

DESCRIPCIÓN

| | |
|-----------|------------------------|
| Cosecha | : 2019 |
| Apelación | : Maule |
| Cepa | : 100% Sauvignon Blanc |

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 durante la segunda semana de marzo. |

VINIFICACIÓN

| | |
|--------------------|---|
| Maceración en frío | : 10°C por 6 horas. |
| Fermentación | : En tanques de acero inoxidable a 15°C, durante 21 días aprox. |

ANÁLISIS QUÍMICO

| | |
|-----------------|---------|
| Alcohol | : 13,5° |
| Ph | : 3,3 |
| Azúcar residual | : 1,35 |
| Acidez Total | : 5,8 |