



Reserva

Sauvignon Blanc

NOTAS DE CATA

De color verde pálido.

En nariz presenta intensos aromas a fruta cítrica, con leves notas a hojas de tomate y cascara de mazana verde.

En boca es frutoso con notas minerales, fresco y de gran acidez

Sugerencias: Es un compañero ideal de pescados crudos, verduras frescas y como aperitivo.

Potencial de guarda: Mantendrá hasta los próximos 3 años todas sus características frutales.

Temperatura: 10°C.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2020
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61msnm.
SUELO : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas.
RENDIMIENTO : 12.000 to 14.000 kg/ha
COSECHA : Mecánica con selección durante la última semana de febrero.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 15 °C, durante 21 días aprox.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5° AZÚCAR RESIDUAL: 2,8
pH : 3 ACIDEZ TOTAL : 6



J. BOUCHON

Reserva

Sauvignon
Blanc

VALLE DEL MAULE
CHILE