

# 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 manzana 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:** 9°C.

### DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2021  
APELACIÓN : Maule  
CEPA : 100% Sauvignon Blanc

### VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico,  
SUELO : 61msnm.

De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto

RENDIMIENTO : porcentaje de gravas.  
COSECHA : 12.000 to 14.000 kg/ha  
Mecánica con selección durante la primera semana de marzo.

### VINIFICACIÓN

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

### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 12,5°                      AZÚCAR RESIDUAL: 1,10  
pH : 2,92                              ACIDEZ TOTAL : 6,21



J. BOUCHON

Reserva

Sauvignon  
Blanc

VALLE DEL MAULE  
CHILE