Reserva

Carménère / Syrah

NOTAS DE CATA

De color violeta azuloso profundo.
En nariz presenta agradables aromas a frutos rojos con notas de casis y chocolate bitter, combinado con notas especiadas de la pimienta negra.
En boca muy frutal, de gran jugosidad. Es un vino equilibrado de buen cuerpo, posee la frutosidad del Syrah y lo especiado del Carménère, logrando maridar muy bien una gran variedad de platos.

Sugerencias: Acompaña muy bien todo tipo de carnes rojas y blancas con vegetales. Especialmente recomendado para comidas bien condimentadas, donde se realzan los sabores del vino.
Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

COSECHA	:	2021
VALLE	:	Maule
CEPA	:	60% Carménère | 40% Syrah.

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, Carménère la segunda semana de abril y Syrah durante la tercera semana de abril.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN	:	En tanques de acero inoxidable a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
MACERACIÓN	:	10-12 días.
GUARDA	:	6 meses en roble francés, 50% del vino

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	:	14,0°	AZÚCAR RESIDUAL	:	3,54
pH	:	3,68	ACIDEZ TOTAL.	:	5,02

www.bouchonfamilywines.com

BOUCHON
FAMILY WINES