

# J. BOUCHON

## RESERVA

### CHARDONNAY

#### NOTAS DE CATA

De color amarillo vibrante.

En nariz presenta intensos aromas tropicales a plátano maduro y piña, acompañadas de frescas notas cítricas

En boca es frutoso con notas minerales, fresco y de buen equilibrio.

*Sugerencias: Es un compañero ideal de pescados cocidos y mariscos salteados con salsas. También acompaña muy bien todo tipo de pastas preparadas con salsas.*

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

Temperatura: 10°C.

#### DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2022  
APELACIÓN : Maule  
CEPA : 100% Chardonnay

#### VIÑEDO

FUNDO : Batuco, 30 Kms del Océano Pacífico, 187 msnm.  
SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con medio contenido de arcilla.  
RENDIMIENTO : 8.000 a 10.000 kg/ha.  
COSECHA : Manual durante la tercera semana de marzo.

#### VINIFICACIÓN

PRENSADO : En tanques de acero inoxidable a 14-16°C, durante 14 días aprox.  
FERMENTACIÓN : Racimo completo, luego 24 hrs decantación.

#### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5°  
PH : 3,21  
ÁZUCAR RESIDUAL : 2,18 g/L  
ACIDEZ TOTAL : 5,78 g/L

