

# J. BOUCHON

## RESERVA

### MALBEC

#### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante.

En nariz presenta intensos aromas a frambuesa y notas florales

En boca es un vino de taninos suaves, el retrogusto es de fruta roja madura.

*Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas magras y carnes blancas.*

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16 -18°C.

#### VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61 msnm.  
SUELO : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcilloso arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas.  
RENDIMIENTO : 12.000 a 14.000 kg/ha.  
COSECHA : Mecánica con selección en la segunda semana de Marzo.

#### VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24-28°C, durante 12 días aprox.  
GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino.

#### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5°  
pH : 3,63  
ÁZUCAR RESIDUAL : 3,28 g/L  
ACIDEZ TOTAL : 4,88 g/L

#### DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2022  
APELACIÓN : Maule  
CEPA : 100% Malbec

