

Bouchon

EXTRA BRUT

País- Cinsault

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo. Con una nariz compleja de frutos rojos, pimienta negra y hierbas secas. En boca es jugoso. Posee taninos firmes de textura granular. Acompaña muy bien pastas con salsas de carne, paellas, estofado de conejo con cuscús, porotos granados, también los quesos maduros.

Potencial de guarda: 4 a 6 años.

Temperatura: 14-16°C.

DESCRIPCIÓN

Apelación : Secano interior Maule e Itata.

Cepa : 50% País, 50% Cinsault.



VIÑEDO

Fundo : Uvas País: fundo Mingre, secano interior del valle del Maule, a 45 kms del Océano Pacífico, 193 msnm; Uvas Cinsault: viñedo en el secano interior del valle de Itata, a 24 kms del Océano Pacífico, 150 msnm.

: 20 y 21

Suelo : Uvas País: sobre roca granítica en un avanzado grado de descomposición en conjunto a un contenido medio de arcilla. Uvas Cinsault: sobre laderas de granito, con un contenido bajo de arcilla en superficie, el que va aumentado a mayor profundidad.

Rendimiento : 10.000 kg/ha

Cosecha : Manual con selección de racimos durante la primera quincena de Marzo.

VINIFICACIÓN

Primera Fermentación : En cubas de acero inoxidable a 17°C, durante 20 días.

Segunda Fermentación : En pequeñas cubas de acero inoxidable a 15°C, durante 25 días.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol : 12

pH : 3,03

Azúcar Residual : 5,73

Acidez Total : 5,92

