

J. BOUCHON

RESERVA

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

De color amarillo vibrante.

En nariz presenta intensos aromas cítricos y minerales, cáscara manzana verde. En boca hay una acidez más elevada, con una mayor textura.

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 : 2023
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 10.0000 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°
pH : 2,97
ÁZUCAR RESIDUAL : 1,64 g/L
ACIDEZ TOTAL : 5,20 g/L

