

# J. BOUCHON

## RESERVA

### SAUVGNON BLANC

#### NOTAS DE CATA

De color verde pálido.

En nariz presenta intensos aromas a fruta cítrica, con leves notas a hojas de tomate y cáscara de manzana verde.

En boca es frutoso con notas minerales, fresco y de gran acidez

*Sugerencias: Es un compañero ideal de pescados crudos, verduras frescas y como aperitivo.*

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

Temperatura: 10°C.

#### DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2023  
APELACIÓN : Maule  
CEPA : 100% Sauvignon Blanc

#### VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61msnm.  
SUELO : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas.  
RENDIMIENTO : 12.000 to 14.000 kg/ha  
COSECHA : Mecánica con selección durante la última semana de Febrero.

#### VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 15°C, durante 21 días aprox.

#### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13°  
pH : 2,91  
ÁZUCAR RESIDUAL : 1,47 g/L  
ACIDEZ TOTAL : 6,08 g/L

