

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.

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

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2023

APELACIÓN : Maule

CEPA : 100% Sauvignon Blanc

