

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. Ideal para ostras y mariscos en general.

Potencial de guarda: 4 a 6 años.

Temperatura: 14-16oC.

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

