

J. BOUCHON

RESERVA

ROSÉ

NOTAS DE CATA

De color salmón delicado y elegante.

En nariz es intenso y abarca una gran cantidad de aromas desde frutas blancas hasta guinda ácida con un toque floral que le da un carácter elegante y complejo.

En boca es muy fresco, con bastante nervio y elegancia.

Sugerencias: Es un vino para aperitivos, acompaña quesos frescos, tostadas con tomate y ajo, pimientos rellenos con queso fetta, ensaladas de hojas verdes y aceitunas.

Potencial de guarda: Se recomienda consumirlo hoy, pero tiene un tiempo de guarda de hasta 3 años, manteniendo sus características frescas y frutales.

Temperatura: 10°C.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2023
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% País

VIÑEDO

FUNDO : Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm.

SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con bajo contenido de arcilla.

RENDIMIENTO : 12.000 a 14.000 kg/ha.
COSECHA : Manual durante la tercera semana de Marzo.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 14-16°C, durante 21 días aprox.

MACERACIÓN EN FRÍO : 8°C por 12 horas.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 12,5°
pH : 3,26
ÁZUCAR RESIDUAL : 1,49 g/L
ACIDEZ TOTAL : 4,74 g/L

