País Viejo

BOUCHON
FAMILY WINES

NOTAS DE CATA

País Viejo, es un vino con historia. De color guinda brillante.
Destacan aromas frutales como frutilla y guinda ácida con un toque de hierba fresca.
En boca es jugoso, fresco y liviano, un vino honesto que rescata los sabores del pasado.

Sugerencia: acompaña muy bien con pescados y pastas. También puede ser usado como aperitivo.

Para consumir ahora, pero mantendrá sus características por al menos 3 años.
Temperatura: 12-14°C

DESCRIPCIÓN

COSECHA	: 2023
APELACIÓN	: Maule
CEPA	: 100% País

VIÑEDO

FUNDO	: Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm.
SUELO	: Suelos muy antiguos, graníticos provenientes de la Cordillera de la costa, con presencia de cuarzo y otros minerales.
RENDIMIENTO	: 10.000 kg/ha provenientes de parras centenarias.
COSECHA	: A mano en pequeñas cajas de 12 kg la primera semana de Abril.

VINIFICACIÓN

Despalillado y fermentado en antiguas cubas de concreto. Fermentación natural con levaduras nativas, sin aditivos, en tanques de cemento por 14 días.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	12,5º	ÁZUCAR RESIDUAL	2,31
pH	3,57	ACIDEZ TOTAL	4,58

www.bouchonfamilywines.com