

J. BOUCHON

RESERVA

CARMÉNÈRE

NOTAS DE CATA

De color violeta azulado profundo.
En nariz presenta agradables aromas a frutos rojos con notas a pimienta negra.
En boca muy frutal. Es un vino equilibrado con taninos muy suaves que llenan el paladar, con retrogusto de hierbas secas.

Sugerencias: Acompaña muy bien todo tipo de carnes blancas con vegetales y pastas. Especialmente recomendado para comidas bien condimentadas, donde se realzan los sabores del vino.

Potencial de guarda: 4 años o más.
Temperatura: 16 -18°C.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 20223
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Carménère

VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61 msnm.
SUELO : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcilloso-arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas.
RENDIMIENTO : 12.000 a 14.000 kg/ha.
COSECHA : Mecánica con selección la tercera semana de Abril.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24-30°C, durante 12 días aprox.
MACERACIÓN : 10-12 días.
GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5°
pH : 3,62
ÁZUCAR RESIDUAL : 2,70 g/L
ACIDEZ TOTAL : 4,88 g/L

