

J. BOUCHON

RESERVA

CARMÉNÈRE / SYRAH

NOTAS DE CATA

De color violeta azulado profundo. En nariz presenta agradables aromas a frutos rojos con notas de casis y chocolate bitter, combinado con notas especiadas de la pimienta negra. En boca muy frutal, de gran jugosidad. Es un vino equilibrado de buen cuerpo, posee la frutalidad del Syrah y lo especiado del Carménère, logrando maridar muy bien una gran variedad de platos.

Sugerencias: Acompaña muy bien todo tipo de carnes rojas y blancas con vegetales. 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 : 2023
APELACIÓN : Maule
CEPA : Maule 60% Carménère | 40% Syrah.

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, Carménère la tercera semana de Abril y Syrah durante la segunda 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 : 3,79
ÁZUCAR RESIDUAL : 2,90 g/L
ACIDEZ TOTAL : 4,31 g/L

