

J. BOUCHON

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo profundo, límpido y brillante.

Agradables aromas a frutos rojos y negros acompañados con notas a especias como pimienta y hierbas secas. También presenta suaves notas de tabaco que lo acomplejan aún más.

Es un vino muy frutoso, de taninos suaves y agradables. Muy agradable en boca, con un buen volumen y final largo y persistente.

Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas, cordero, filete, conejo, asadas al horno o a la parrilla. También se puede disfrutar con quesos maduros fuertes.

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

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2023
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Cabernet Sauvignon

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, durante la tercera semana de Abril.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24 -28°C, durante 12 días aprox.
MACERACIÓN : 10 -12 días.
GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5°
pH : 3,45
ÁZUCAR RESIDUAL : 3,4 g/L
ACIDEZ TOTAL : 5,5 g/L

