

J. BOUCHON

RESERVA

MALBEC

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante.

En nariz presenta intensos aromas a frambuesa y notas florales

En boca es un vino de taninos suaves, el retrogusto es de fruta roja madura.

Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas magras y carnes blancas.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16 -18°C.

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 en la tercera semana de Marzo.

VINIFICACIÓN

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

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5°
pH : 3,54
ÁZUCAR RESIDUAL : 3,47 g/L
ACIDEZ TOTAL : 5,16 g/L

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2023
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Malbec

