

J. BOUCHON

RESERVA

MERLOT

NOTAS DE CATA

De color rojo con tonos violáceos.
En nariz presenta aromas a frutas rojas maduras como ciruelas secas, mezclada con guindas.
En boca presenta frutas maduras, de taninos suaves y buena acidez, lo que da un muy buen frescor al final.

Sugerencias: Acompaña muy bien las carnes blancas como el pollo, así como también el jamón, quesos suaves, diferentes tipos de risottos y pastas servidas con salsas de champiñones o tomates.

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

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2023
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Merlot

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 Marzo.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24 -28°C, durante 12 días aprox.
MACERACIÓN : 7 días.
GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,5°
pH : 3,53
ÁZUCAR RESIDUAL : 3,90 g/L
ACIDEZ TOTAL : 5,59 g/L

