BLOCK* SERIES

Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante.
En nariz presenta agradables aromas a frutos negros, como grosellas y fruta roja como guinda. En boca presenta taninos suaves y elegantes. Es un vino de gran profundidad y balance.
Sugerencias: Es un acompañante ideal para todo tipo de carnes rojas, asadas al horno o a la parrilla o acompañadas de salsas. También va muy bien con quesos maduros y cremosos.

Potencial de guarda: 8 años o más.
Temperatura:16 - 18ºC.

DESCRIPCIÓN

COSECHA	: 2021
APELACIÓN	: Maule
CEPA	: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

FUNDO	: Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm.
CUARTELES	: 20 y 21
SUELO	: Suelos antiguos de origen granítico, el cual e encuentra en un alto grado de descomposición con bajo contenido de arcilla.
RENDIMIENTO	: 6.000 kg/ha
COSECHA	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg, cuarta semana de Marzo.

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN	: 10°C por 48 horas.
FERMENTACIÓN	: En tanques de concreto a 24-28°C, durante 12 días aprox
MACERACIÓN POST FERMENTATIVA	: 5 días.
GUARDA	: 70% en fudres y 30% en barricas de roble francés por 12 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	: 14°
pH	: 3,71
AZÚCAR RESIDUAL	: 3,63
ACIDEZ TOTAL	: 5,37

BOUCHON
FAMILY WINES

www.bouchonfamilywines.com