

J. BOUCHON

CARMÉNÈRE

NOTAS DE CATA

De un atractivo color rojo violeta, este vino presenta una nariz compleja con aromas de fruta madura y especias que se integran sutilmente con toques de moca y tabaco. En boca, es fresco y jugoso, caracterizado por taninos dulces y suaves. Se trata de un vino que demuestra un balance impecable entre la fruta y la madera, resultando gran complejidad y elegancia. Estructura robusta, taninos bien desarrollados y un largo y sofisticado final

J. Bouchon Reserva Carmenere es ideal para acompañar una plateada con puré, carnes y quesos.

Temperatura: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

COSECHA : Cosecha manual la tercera semana de mayo, en bins de 350 kg. aproximado.

FERMENTACIÓN : La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable con control de temperatura, alcanzando una temperatura máxima de 28°C. Este proceso duró en promedio 7.5 días. Se efectuaron tres remontajes diarios y dos delestages a mitad de la fermentación. La maceración post-fermentativa tuvo lugar por 10 días.

CRIANZA : 70% en barricas de 2° y 3° uso por 9 meses. En este periodo se realizó la fermentación maloláctica. El 30% se mantuvo en tanques de acero inoxidable aportando así la frescura frutal

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN : Rapel
CEPA : 100% Carménère

