

J. BOUCHON

CARMÉNÈRE / SYRAH

NOTAS DE CATA

De color violeta azulado profundo. En nariz presenta agradables aromas a frutos rojos con notas de casis y chocolate bitter, combinado con notas especiadas de la pimienta negra.

En boca muy frutal, de gran jugosidad. Es un vino equilibrado de buen cuerpo, posee la frutalidad del Syrah y lo especiado del Carménère, logrando maridar muy bien una gran variedad de platos.

Temperatura: 16 -18°C.

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

COSECHA : Realizada de forma manual en contenedores de 400 kg aproximadamente.

FERMENTACIÓN : El proceso se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperaturas que oscilaron entre 27 °C y 28 °C durante 10 días. Posteriormente, se dejó macerar durante diez días más para extraer cuerpo y aroma.

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN : Maule
CEPA : 60% Carménère | 40% Syrah.

