

J. BOUCHON

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Nuestro Chardonnay presenta un color amarillo dorado brillante y limpio, con una nariz delicada. En boca destaca por su intensa expresión frutal y una acidez fresca.

J. Bouchon Reserva Chardonnay acompaña bien pescados con una liviana preparación o mariscos frescos y ensaladas.

Temperatura: 10°C.

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

COSECHA : Cosecha manual la primera semana de marzo en bins de 350 kg.

FERMENTACIÓN : La fermentación se inició en cubas de acero inoxidable con levaduras seleccionadas por dos días. Luego, el 60% del mosto se trasladó a barricas de roble francés para completar su fermentación en 14 días, adicional, el vino maduró en barricas durante cuatro meses más, con battonages frecuentes. El 40% restante fermentó en acero inoxidable por 16 días, a temperaturas controladas entre 17º y 19ºC, buscando potenciar los aromas y sabores propios del Chardonnay.

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN : Central
CEPA : 100% Chardonnay

