

J. BOUCHON

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon presenta un color rojo oscuro, con una nariz frutal. En boca una elegante nota a roble, taninos suaves y bien estructurados.

J.Bouchon Reserva Cabernet Sauvignon acompaña bien carnes con algo de grasa, o con hueso. Quesos maduros y charcutería media-fuerte.

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

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

COSECHA : Cosecha realizada de manera manual en bins de 350 kg. Luego de una selección de racimos y de su despallado, el 40% de las uvas fueron dejadas macerando por 48 horas.

FERMENTACIÓN : La fermentación alcohólica tuvo lugar en cubas de acero inoxidable, con temperaturas iniciales de 18°-20°C que subieron hasta 28°-30°C durante un período de 7 a 10 días

CRIANZA : Luego de acabar con la fermentación maloláctica, el 70% del vino se deja en barricas de roble francés de 2° y 3° uso por 9 meses. El 30% se mantuvo en tanques de acero inoxidable aportando así la frescura frutal.

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Cabernet Sauvignon

