

J. BOUCHON

MALBEC

NOTAS DE CATA

Este vino tiene un intenso y profundo color rojo rubí, y aromas a cerezas negras con notas de tabaco y cuero. Es un vino muy frutoso de taninos suaves y agradables, con persistente final.

Combina perfectamente con todo tipo de asados, quesos maduros y salsas agrídulces. Guisos y hierbas son otro punto de unión con este vino.

Temperatura: 16 -18°C.

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

COSECHA : De manera manual, en bins plásticos de aproximadamente 350 kg.

FERMENTACIÓN : La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable con control automático de temperatura. Maceración post – fermentativa se realizó en promedio durante 10 días.

CRianza : Un 70% del vino fue introducido en barricas francesas, americanas y húngaras de 2° y 3er uso durante un promedio de 9 meses en que además se realizó la fermentación maloláctica. El restante 30% permaneció en tanques de acero inoxidable para aportar el componente “frutal” al vino.

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Malbec

