

J. BOUCHON

MERLOT

NOTAS DE CATA

Nuestro Merlot tiene un color rojo con tonalidades rubí y se presenta con una nariz elegante a frutos rojos maduros y especias. En boca su toque a roble armonizan con la fruta.

J. Bouchon Reserva Merlot va bien con pastas, carnes blancas, pescados grasos o fibrosos. Quesos de cabra semi maduros.

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

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

COSECHA : Cosecha manual en bins de 350 kg.

FERMENTACIÓN : La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a un 80% de llenado para maximizar la interacción entre el líquido y los orujos durante los remontajes. El proceso fermentativo se desarrolló durante 7 a 8 días, manteniendo una temperatura controlada que varió entre 28°C y 30°C. Posteriormente, con el fin de enriquecer la estructura y complejidad de lo vino, se sometió a una maceración post-fermentativa de 13 días.

GUARDA : Luego de acabar con la fermentación maloláctica, el vino descansó en barricas de roble francés por 9 meses.

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN : Central
CEPA : 100% Merlot

