

J. BOUCHON

SAUVGNON BLANC

NOTAS DE CATA

Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo verdoso, con una nariz delicada, marcada por notas a durazno, cítricos y hierba. En boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, un vino fresco y mineral, lo que le da un final más persistente y elegante.

J. Bouchon Reserva Sauvignon Blanc va muy bien con pescados suaves, ceviches mixtos de acidez no muy alta, quesos suaves, ensaladas, ostras

Temperatura: 10°C.

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

COSECHA : Cosecha manual a finales de marzo, en bins de hasta 350 kg. Maceración en frío durante 6 a 8 horas antes de ser prensado

FERMENTACIÓN : La fermentación se llevó a cabo durante 20 días en cubas de acero inoxidable. Se inocularon levaduras seleccionadas, y las temperaturas se mantuvieron entre 13°C y 17°C para extraer completamente los aromas y sabores de la fruta.

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN : Leyda
CEPA : 100% Sauvignon Blanc

