

J. BOUCHON

Reserva



CARMÉNÈRE 2015

NOTAS DE CATA

De color rojo brillante oscuro profundo con notas violáceas.

En *nariz* presenta agradables aromas a frutas rojas mezclado con especias, pimienta verde y notas de chocolate bitter.

En *boca* presenta sabores a frutos rojos con notas a chocolate negro y café. De taninos suaves y redondos, con gran cuerpo y persistencia.

Sugerencias: Acompaña muy bien todo tipo de carnes rojas y blancas con vegetales. Especialmente recomendado para comidas bien condimentadas, donde se realzan los sabores del vino.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	:	2015
Apelación	:	Maule
Cepa	:	100% Carménère

VIÑEDO

Fundo	:	Las Mercedes 54 Kms. del Océano Pacífico, 61 msnm
Suelo	:	Arcillo franco con sustrato gravoso y alto contenido de rocas angulares
Rendimiento	:	12.000 a 14.000 kg/ha
Cosecha	:	Mecánica con selección durante las últimas semanas de abril

VINIFICACIÓN

Fermentación	:	En tanques de acero inoxidable a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	:	10-12 días
Guarda	:	4 meses en roble francés, 50% del vino

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	:	13,9°
Ph	:	3,40
Azúcar residual	:	1,83
Acidez Total	:	3,24

www.bouchonfamilywines.com



Safra 2016. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.