



DOMAINE JEAN BOUSQUET

Cabernet Sauvignon



Añada | 2007

Varietal | 100% Cabernet Sauvignon

Viñedo | Propio viñedo en Tupungato, Alto Gualtallery, a 1200 metros de altura.

Proceso de cosecha | Manualmente la tercera semana de abril.

Tipo de suelo | Ripio y arena.

Fermentación | Levaduras seleccionadas, temp. max de fermentación de 30°C durante 12 días, maceración durante 30 días.

Alcohol | 14 %

Azúcar residual | 5.13 g/l

Acidez total | 6.26 g/l

Ph | 3.6

Envejecimiento | 100% roble francés y americano durante 6 meses y al menos 4 meses de envejecimiento en botella.

NOTAS DE DEGUSTACION

Color | Color púrpura intenso con tonos rojizos.

Nariz | Nariz intensa de frutas rojas mezcladas con especias suaves.

Boca | De estilo elegante, con muchos minerales, cereza y grosella. Una acidez viva lo mantiene refrescante hasta el final. El paladar está lleno de sabores concentrados de frutas maduras, con notas de tabaco y de pimienta negra. El final es largo y estructurado con taninos finos.

Maridaje Culinario | Pastas, carnes rojas y carnes con salsa.

PROVA DA SAFRA 2008.

Batatas ao forno recheadas com bacalhau e pesto rosso. Almoço em 12/02/2012.