

MINGRE



MINGRE 2010

NOTAS DE CATA

De *color* rojo intenso y brillante.

En *nariz* presenta aromas a frutas rojas maduras como ciruelas e higos con agradables aromas a tabaco.

En *boca* es un vino complejo con un muy buen volumen donde se vuelven a encontrar las frutas maduras y notas a tostado en el retro gusto. Es elegante, de taninos suaves, bien equilibrado y con un final largo y persistente.

Sugerencias: Mingre es un vino para momentos especiales, que se puede disfrutar solo o acompañado de carnes asadas con salsas de quesos, hierbas o champiñones. También acompaña muy bien carnes de caza como ciervo, jabalí o liebre.

Potencial de guarda: 15 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	:	2010
Apelación	:	Maule
Cepa	:	40% Carménère, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah

VIÑEDO

Fundo	:	Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacifico, 193 msnm
Cuarteles	:	10 C (C. Sauvignon), 11 A (Syrah), 7 y 8 (Carménère)
Suelo	:	Pobres y arcillosos mezclados con un alto contenido de rocas, mínima irrigación
Rendimiento Cosecha	:	5.000 a 6.000 kg/ha
	:	A mano y transportado en pequeñas cajas de 16 kg de forma diferenciada según la variedad; Syrah segunda semana de abril; Cabernet Sauvignon última semana de abril; Carménère primera semana de mayo

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	:	10°C por 96 horas
Fermentación	:	En cubas de cemento a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	:	10-12 días
Guarda	:	14 a 18 meses en roble francés

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	:	13,5°
Ph	:	3,51
Azúcar residual	:	2,59
Acidez Total	:	3,35

www.bouchonfamilywines.com


BOUCHON
FAMILY WINES

Safra 2010. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.