

J. BOUCHON

Reserva



CHARDONNAY 2017

NOTAS DE CATA

De color amarillo vibrante.

En nariz presenta intensos aromas tropicales a plátano maduro y piña, acompañadas con dulces notas de miel.

En boca es frutoso con notas minerales, fresco y de buen equilibrio.

Sugerencias: Es un compañero ideal de pescados cocidos y mariscos salteados con salsas. También acompaña muy bien todo tipo de pastas preparadas con salsas.

Potencial de guarda: Mantendrá hasta los próximos 3 años todas sus características frutales.

Temperatura: 10°C.

DESCRIPCIÓN

| | | |
|-----------|---|-----------------|
| Cosecha | : | 2017 |
| Apelación | : | Maule |
| Cepa | : | 100% Chardonnay |

VIÑEDO

| | | |
|-------------|---|--|
| Fundo | : | Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm |
| Suelo | : | Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con bajo contenido de arcilla |
| Rendimiento | : | 12.000 a 14.000 kg/ha |
| Cosecha | : | Mecánica con selección durante la última semana de febrero |

VINIFICACIÓN

| | | |
|--------------------|---|---|
| Maceración en frío | : | 8°C por 12 a 16 horas |
| Fermentación | : | En tanques de acero inoxidable a 14-16 °C, durante 18 días aprox. |

ANÁLISIS QUÍMICO

| | | |
|-----------------|---|-------|
| Alcohol | : | 13,0° |
| Ph | : | 3,05 |
| Azúcar residual | : | 1,43 |
| Acidez Total | : | 6,38 |

www.bouchonfamilywines.com


BOUCHON
FAMILY WINES

Safra 2018. Prova em 20/07/2019. Mercado Municipal Box 41/Rootstock.