



2018

NOTAS DE CATA

País Salvaje es un vino delicado, pero de mucha personalidad. De color guinda.

Destacan aromas florales, frutillas salvajes, rosa mosqueta y guindas.

En boca es jugoso, fresco y liviano, un vino honesto que rescata los sabores de antaño.

Acompaña muy bien todo tipo de charcutería y carnes asadas. Para consumir ahora.

Temperatura: 14-15°C

DESCRIPCIÓN

Cosecha : 2018
Apelación : Maule
Cepa : 100% País

VIÑEDO

Fundo : Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm.
Suelo : Suelos muy antiguos, graníticos provenientes de la Cordillera de la costa, con presencia de cuarzo y otros minerales.
Rendimiento : Muy bajo, desconocido por ser parras salvajes.
Cosecha : A mano en pequeñas cajas, usando escaleras, recogiendo racimos hasta los 6 mt de altura en el bosque nativo, a mediados de abril.

VINIFICACIÓN

Racimo completo 100% en antiguas cubas de concreto por 12 días, fermentación natural, levaduras nativas, sin aditivos, sin filtrar.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol : 12,5° Azúcar residual : 1,19
Ph : 3,58 Acidez Total : 4,57



BOUCHON
FAMILY WINES