



J. Bouchon - Block Series Carmenere Reserva Especial Chile, Maule Valley

Przodek obecnych właścicieli winnicy – Emilio Bouchon przybył do Chile w 1892 r. z Bordeaux, po tym jak plaga filoksery spustoszyła jego winnice. Od początku poświęcił się uprawie winorośli. Obecną świetność firma zawdzięcza jednak Julio Bouchonowi, wnukowi Emilio, który w 1975 roku nabył ziemie będące załączkiem obecnej winnicy. Większość krzewów na terenie majątku liczy ponad 60 lat. Wina osiągają dużą koncentrację dzięki temu, że winnica jest nawadniana jedynie w czasie przeciągających się suszy. Maule Valley to rejon w którym klimat bardzo sprzyja uprawom. Zimy są wilgotne, ale niezbyt długie, natomiast lato jest bardzo ciepłe, suche i słoneczne. Średnia temperatura lata waha się od 20°C nocą do 32°C w południe, a wilgotność wynosi ok. 50%. Owoce poddawane są podwójnej selekcji. Pierwszej podczas ręcznych zbiorów, a drugiej przy taśmie. Wina z winnicy J. Bouchon, rokrocznie zdobywają szereg nagród na całym świecie.

Opis wina:

Wino wykonane w całości z Carménère, sezonowane przez 12 miesięcy w beczkach. Ma mocno czerwony kolor, w nosie wyczuwalne są aromaty czerwonych i czarnych owoców, jak czereśnie i porzeczki oraz nieco pikantnych przypraw i nut kawowych. W ustach ma dobrą strukturę, ale taniny są miękkie. Smaki dojrzałych ciemnych owoców i pikantnych przypraw łączą się w przyjemnym zakończeniu. Podawać do rozmaitych czerwonych i białych mięs oraz pikantnych dań warzywnych z curry i pieprzem. Wino jest świetne do potraw kuchni indyjskiej czy meksykańskiej.

Typ: Czerwone, wytrawne,
Cukier resztkowy: 2,42 g/l.
Podawać w temp. 16-18 St. C

