



CASAS^{DE}BUCALEMU

CASAS DE BUCALEMU

2018



ORIGEN	D.O. Rocas de Santo Domingo, Leyda,
VARIEDAD	Chile Cabernet Franc y Syrah
BOTELLAS AÑO	2.371 botellas
NOTAS DEL ENÓLOGO	La vendimia 2018 fue balanceada, marcada por un invierno generoso y una primavera húmeda y de buenas temperaturas. El Syrah y Cabernet Franc costero, a tan solo 9 kilómetros de la rompiente, con sus notas a violeta y sus frutas rojas y herbales, se ve aquí en una expresión brillante, llena de frescor y de profundidad. Es un tinto de textura redonda, de acidez punzante y sabores marinos. En su segunda cosecha, el viñedo Maitenlahue muestra todo su potencial de tinto de clima frío.
VINIFICACIÓN	Pisoneo en cuba de madera abierta 10% racimo completo,
GUARDA	Envejecido en foudre
RENDIMIENTO	1 kilo por planta, 3 hL/hectarea
POTENCIAL GUARDA	20 años
DECANTACIÓN	Si

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL	13,8°
pH	3,43 g/lit.
ACIDEZ TOTAL (H ₂ SO ₄)	5,31 g/lit.

