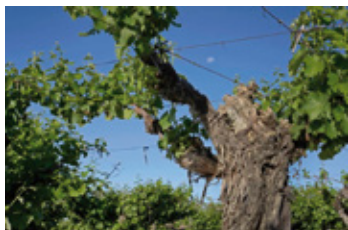


Jean Rivier

TRIBUTO

Chenin Blanc Premium 2013



1953

Hace 60 años se implantaba este viñedo, según censo, ubicado en la Finca Casas Viejas, con el nombre utilizado entonces, de Pinot Blanc. Han transcurrido 60 años y pese a las inclemencias climáticas y el paso del tiempo las cepas que se adaptaron al terruño y al hombre, vegetan perfectamente.



2013

Una añada muy buena, en la que el período de madurez, febrero - marzo, transcurrió con algunas lluvias leves y sobre todo temperaturas bastante frescas, lo que hizo que se prolongara. No se desequilibró el alcohol y la acidez fue perfecta, no hubo que intervenir, todo se dio de forma natural. La cosecha en forma manual se realizó cuidadosamente.

Vinificación

Del despalillado se pasó a prensa neumática y previo a un desfangado en frío se trasegó a barricas nuevas. Fue inoculado con levaduras especiales se condujo la fermentación con meticulosos controles.

Crianza

Transcurrió durante 6 meses en barricas nuevas, con bâtonnages al principio semanales y al final de la crianza en forma mensual.

75% roble francés, se combinaron dos tostados distintos de forma de conseguir complejidad de gustos y aromas.

25% roble americano que le confiere típicos aromas y le suma complejidad.

La cuarta parte de la partida se condujo de forma de obtener una fermentación maloláctica natural, con el objetivo de mejorar la untuosidad.



Degustación

De un hermoso color amarillo tenue de reflejos verdosos, se "presiente" a la vista denso, de importantes lágrimas.

En la nariz, llama la atención la fuerza aromática, se perciben primeramente los aromas frutados de limón, pera, membrillo maduro y notas especiadas como el tilo característica que inspiró al creativo de la etiqueta.

En la boca se presenta voluminoso, con sucrosidad, acidez muy vivaz y final largo. Dominan los sabores de vainilla, frutos como el limón, el membrillo y algún herbáceo como el tilo.

Datos analíticos

Viñedo: Casas viejas - San Carlos - Valle de Uco - Mendoza

Parcela nº 6. Edad: 60 años

Fecha cosecha: 21/03/2013

Producción: 8.8 kg/m²

Fecha embotellado: 16/10/2013

Alcohol: 13.2

Azúcar 2.44

Acidez 6.0

PH:3.4

Temperatura de consumo: 12°C Fresco no frío

Tiempo de guarda: 2016

