

JEAN RIVIER

Tributo Chenin Blanc

Reserva 2017



CEPAJE

100% Chenin Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos (Valle de Uco, Mendoza).
Parcela nº 6. Edad: 64 años

PARTIDA LIMITADA

350 cajas.

ALCOHOL

12,50 %vol

<h4>AZÚCAR RESIDUAL</h4>		<h4>PH</h4>		<h4>ACIDEZ</h4>
-1,80 gr./lt.		3,62		6,,90 gr./lt.

FECHA DE EMBOTELLADO

22 de septiembre de 2017.

POTENCIAL DE GUARDA

Óptimo a partir de marzo 2018, y mejorando hasta 2021.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO



1953

Hace 64 años se implantaba este viñedo, según censo, ubicado en la Finca Casas Viejas, con el nombre utilizado entonces, de Pinot Blanc. Han transcurrido 64 años y, pese a las inclemencias climáticas y el paso del tiempo, las cepas que se adaptaron al terruño y al hombre, vegetan perfectamente.



2017

El año comenzó con dificultades debido a pérdidas por heladas a fines de octubre y, posteriormente, un corrimiento importante. Todo ello hizo que la producción fuera muy baja. No obstante, a partir de noviembre las condiciones climáticas fueron ideales para esta añada. Febrero y marzo transcurrieron con temperaturas moderadas y noches bien frescas, lo cual trajo aparejado que el alcohol no fuera muy alto y la acidez bien marcada, características que obraron

de forma natural, sin necesidad de intervención técnica. La cosecha, en forma manual, se realizó con sumo cuidado, haciendo una selección de los mejores racimos.

JEAN RIVIER

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

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 semanales al principio 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.

COLOR

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

AROMAS

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.

BOCA Y FINAL

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.

AÑADA

2017

CONSUMIR

A 14° C.

Es un gran ejemplar para acompañar frutos de mar, pescados, quesos maduros, sushi, ceviches, etc.

