

JEAN RIVIER

COSECHA TARDÍA

2012



Este no es un vino que se bebe, se degusta. Verdadero néctar de uvas sobremaduras, con sectores del racimo botritizados, que fueron vendimiadas al iniciarse del invierno. Se avizora su gran potencial de guarda durante el cual su sucroidad irá en aumento y sus sutiles aromas se irán transformando y acomplejando.

ELABORACIÓN

Una vez determinado el momento de cosecha por degustación, grado de deshidratación y análisis periódicos de la parcela elegida, se vendimió a mano un 4 de junio, con temperaturas cercanas a 0° C, con especial cuidado de seleccionar los mejores racimos y transportadas a la prensa en cajas. Se prensó junto con los escobajos, bien maduros durante 24 horas, obteniéndose de esta manera un mosto que semejava una miel o néctar de uvas. Un prolijo desfangado del mosto lo dejó brillante y se pasó a barricas a realizar la fermentación, operación que comenzó con bríos y fue ralentizándose a medida que el alcohol aumentaba y llegó de forma casi imperceptible a su notable alcohol y restos de azúcares.

Con paciencia estuvo contenido en barricas durante 22 meses, momento en el cual se decidió pasarlo por un suave filtrado a botellas. A partir de ahí comienza su larga guarda en los sótanos de la cava.

DEGUSTACIÓN

Al servirlo en la copa, habla, se dice un vino opulento, espeso, de color amarillo intenso, brillante, con reflejos oro viejo.

Al acercar la nariz priman las notas confitadas y tostadas. Agitando se desprenden aromas de frutas blancas como el membrillo, banana, mermelada de durazno, florales que recuerdan a la flor de acacia y de frutos secos como las pasas de uva y los damascos. Y finalmente aparecen recuerdos de miel de flores blancas, vainilla y pan tostado.

En boca, la primera sensación es un ataque dulce con gustos de confituras, sutiles toques alimnados y de frutos secos que recuerdan el damasco, las pasas de uva. Las sensaciones se van multiplicando y se percibe una acidez equilibrada que le brinda frescura. Con el paso del tiempo persisten los dulces, la miel, los sabores tostados, que envuelven toda la boca.



FICHA TÉCNICA

Origen: Viñedo Casas Viejas. San Carlos. Mendoza

Cepajes: 85% Pedro Gimenez y 15% Sauvignon Blanc

Fecha cosecha: 4 y 5 de junio de 2012

Cantidad: 4900 botellas

Alcohol: 15.5% vol.

Azúcar: 45 gr/lit

Acidez: 5.96 gr/lit

PH: 3.46

Fecha puesta en botella: 13/06/2014

Guarda: mínimo 10 años

Temperatura de servicio: 13° C.

Se sugiere servir a 10° C ya que es un vino que se toma lentamente y se va calentando en la copa.

ACOMPANAMIENTO

Servir con foie gras de pato. Degustar con frutos secos. Ideal con un pato a la naranja. Se acompaña muy bien con quesos azules. O beberlo en el postre con una cassatta siciliana o un mil hojas.

