

JEAN RIVIER

LATE HARVEST
GRAN RESERVA
2018



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

ELABORACIÓN

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

Estuvo contenido pacientemente en barricas durante 24 meses, momento en el cual se decidió pasarlo, mediante suave filtrado, a botellas. A partir de ahí, comenzó su larga guarda en la cava.

DEGUSTACIÓN

Este vino 'habla' en la copa; habla de opulencia, de espesura, de color amarillo intenso y 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. 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 alimonados 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: 100 % Sauvignon Blanc.

Fecha cosecha: 5 de junio de 2018.

Cantidad: 7200 botellas.

Alcohol: 15,0 % vol.

Azúcar: 38,70 gr/lit

Acidez: 6,97 gr/lit

PH: 3,45

Fecha de la puesta en botella: 27/07/2020

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

Guarda: mínimo 10 años.

Temperatura de servicio: 13° C.

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

ACOMPAÑAMIENTO

Acompaña muy bien foie gras de pato, pato a la naranja y quesos azules. Degustar con frutos secos, postres como cassatta siciliana y mil hojas. Ideal con chocolate amargo.

