

JEAN RIVIER

COLECCIÓN

BAG IN BOX BLANCO 2024

Este envase denominado BAG IN BOX consta de una caja que contiene una bolsa con dosificador.

La bolsa posee barreras contra el oxígeno y contiene el vino al vacío, logrando - al estar en ausencia de aire - conservar sus propiedades organolépticas inalteradas, garantizando la calidad del producto hasta la última copa.

3 LITROS




 **CEPAJE**
Sauvignon Blanc, Tocai.

 **ORIGEN**
Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.


 **ALCOHOL**
13,30 % vol

 **AZÚCAR RESIDUAL** | PH | **ACIDEZ**
5,00 gr./lt. | 3,43 | 6,30 gr./lt.

 **FERMENTACIÓN**
Luego de un prensado neumático y desborre previo, en un ambiente reductivo, se fermenta con un mix de levaduras seleccionadas. Durante 20 días transcurre lentamente la degradación de los azúcares a temperaturas que oscilan entre los 12° y 14° C.

 **CRIANZA**
En vasijas con epoxi.

 **FECHA DE FRACCIONAMIENTO**
Noviembre 2024.

 **POTENCIAL DE GUARDA**
El BIB sin abrir garantiza la calidad del producto de 8 a 10 meses a partir de la fecha de envasado. Una vez abierto, el vino se mantiene en perfectas condiciones durante 3 semanas.



JEAN RIVIER

COLECCIÓN

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Verde amarillento, delicado y brillante.

AROMAS

Se percibe un vino sutil, delicado, mostrando frutas tropicales como el ananá, luego, se suman manzanas verdes, acompañan notas cítricas que aporta el Sauvignon Blanc.

BOCA

Se anuncia con una entrada golosa, dulzona. Evoluciona mostrando sus notas frutadas y cítricas.

FINAL

De estructura media. Deja recuerdos vivaces y de fresca acidez

AÑADA 2024

La sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas, pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices.

(*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

CONSUMIR

12 °C. Y agregamos la recomendación de que el BIB esté a una temperatura de 10 °C para que en copa no supere los 12°.

Colección de vinos jóvenes, de estilo frutado y fresco, colores brillantes y cuerpo moderado. Cada varietal ofrece la tipicidad de su uva con el sello de la tierra que les da origen.

