

# JEAN RIVIER

## Sauvignon - Chenin

2016



### CEPAJE

Sauvignon Blanc: 75% Chenin 25%.

### ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

### PRODUCCIÓN

7700 cajas.

### ALCOHOL

11,80 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL

1,80 gr./lt.

### PH

3,63

### ACIDEZ

5,47 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

El Chenin se maceró en frío durante 8 horas de forma de obtener una mayor complejidad aromática. Ambos se desborraron durante 48 hs. con frío y se sembraron con levaduras seleccionadas. Se fermentaron con temperatura controlada en los 15 °C. Posteriormente se realizó el "assemblage" y los tratamientos de estabilización.

### CRIANZA

En vasijas con epoxi.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2016.

### GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de embotellado.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Blanco, amarillo verdoso, pálido.

### AROMAS

Pomelo, ananá, ruda y leve nota de damasco del Chenin Blanc.

### BOCA

Frizante y vivaz en el comienzo, luego aparece una fresca acidez.

### FINAL

Termina con sabores frutados y dulces de persistencia mediana.

### AÑADA

2016

### CONSUMIR

A 12 °C (bien fresco).

