

JEAN RIVIER

Sauvignon - Chenin

2017



CEPAJE

Sauvignon Blanc: 75% Chenin 25%.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

9500 cajas.

ALCOHOL

12,90 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

1,80 gr./lt.

PH

3,65

ACIDEZ

5,70 gr./lt.

FERMENTACIÓN

El Chenin se maceró en frío durante 8 horas de forma de obtener una mayor complejidad aromática. Ambos se desbarraron 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

17 de agosto de 2017.

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

2017

CONSUMIR

A 12 °C (bien fresco).

