

# JEAN RIVIER



## Tocai Reserva

2017

### CEPAJE

100% Tocai.

Varietal proveniente de la zona del Friuli, Italia, en la Argentina se expresa dando un vino de excelentes características y notable tipicidad que lo hacen inconfundible.

### ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

### PRODUCCIÓN

750 cajas.

### ALCOHOL

13,2 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL

1,80 gr./lt.

### PH

3,54

### ACIDEZ

6,00 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

En barricas de roble francés, con posterior băttonage durante tres meses.

### CRianza

10 meses en barrica en sótano climatizado.

### FECHA DE EMBOTELLADO

23 de febrero de 2018.

**Novedad:** cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar.

### POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 36 meses de embotellado. Conservar en lugar fresco, oscuro y alta humedad.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Amarillo pajizo, dorado, con tintes verdosos.

### AROMAS

Vainilla del roble, manzana, frutas tropicales como ananá, tilo y miel.

### BOCA

Notable consistencia. La integración de la vainilla con el frutado típico de este cepaje lo hacen un gran exponente que va adquiriendo armonía con el tiempo.

### FINAL

Deja un recuerdo largo y agradable, equilibrado.

### AÑADA

Esta añada comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a finales del verano. A partir de fines de febrero fue más seco, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos. Esto se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

### CONSUMIR

12° a 14° C (fresco, no frío).

Acompaña: mesas de quesos maduros y fuertes, pescados y mariscos, pastas con salsas blancas, fondue, sobremesas con postres.

