

JEAN RIVIER

Chenin Blanc 2017



CEPAJE

100% Chenin Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

800 cajas.

ALCOHOL

12,40 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

1,93 gr./lt.

PH

3,22

ACIDEZ

6,60 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Maceración del 50 % de las bayas durante 8 horas. Fermentación a temperatura controlada a 16° C durante 25 días. Fermentación maloláctica parcial del 30 % del volumen. Contacto con las borras de 50 días.

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2017.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de puesta en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Amarillo intenso con tintes dorados.

AROMAS

Gran complejidad aromática de melón, damasco, vainilla, almendra y manteca.

BOCA

Untuoso, con nervio y marcada acidez.

FINAL

Persistente, sensaciones de miel.

AÑADA

2017

CONSUMIR

A 12° C (bien frío). Es "El vino" para acompañar pescados y mariscos.

