

JEAN RIVIER

Dulce Natural

2018



CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

4400 cajas.

ALCOHOL

10,30 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

40,0 gr./lt.

PH

3,40

ACIDEZ

5,62 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Elaborado con uvas varietales, cosechadas a mano en su punto óptimo de madurez. Se fermenta a baja temperatura y se detiene la fermentación mediante métodos físicos a los efectos de conservar parte de los azúcares naturales.

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

5 de julio de 2018.

GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Amarillo verdoso muy tenue.

AROMAS

Sutiles que saben a frutas tropicales, ananá, banana, acompañadas de notas cítricas y de flores blancas.

BOCA

Se imponen sensaciones untuosas, de un dulzor equilibrado con una fresca y delicada acidez que persiste al final.

FINAL

Retrogusto algo dulce debido a los taninos amables. Fruta. Las uvas maduraron perfectamente en un verano cálido, lo que le aporta ese equilibrio final.

AÑADA

2018

CONSUMIR

A 8 °C (bien frío). Acompaña aperitivos, quesos azules, postres y turrone.

