

JEAN RIVIER

Sauvignon Blanc

2016



CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza, Parcela N° 8.

PRODUCCIÓN

5200 cajas.

ALCOHOL

12,00 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

1,80 gr./lt.

PH

3,34

ACIDEZ

5,47 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Luego de un prensado neumático y desborre previo, en un ambiente reductivo, se fermenta con un mix de levaduras seleccionadas. Durante 20 días transcurre lentamente la degradación de los azúcares a temperaturas que oscilan entre los 12° y 14° C.

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2016.

GUARDA

Consumir dentro de los 24 meses de embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Blanco amarillento muy tenue, con tonos verdosos y matices grisáceos.

AROMAS

Nariz potente, recuerdos de pomelo rosado, durazno blanco, limón y sutiles notas herbáceas como la ruda.

BOCA

Voluminoso, vivaz, de fresca acidez y aparecen los gustos de frutas tropicales.

FINAL

Largo final. Complejo.

AÑADA

2016

CONSUMIR

12°C (fresco).

