

JEAN RIVIER

Sauvignon Blanc

2017



CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

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

PRODUCCIÓN

7000 cajas.

ALCOHOL

13,70 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

- 1,80 gr./lt.

PH

3,68

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

15 de agosto de 2017.

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

2017

CONSUMIR

12°C (fresco).

