

JEAN RIVIER

COLECCIÓN

BAG IN BOX BLANCO 2023

Este envase denominado BAG IN BOX consta de una caja que contiene una bolsa con dosificador.

La bolsa posee barreras contra el oxígeno y contiene el vino al vacío, logrando - al estar en ausencia de aire - conservar sus propiedades organolépticas inalteradas, garantizando la calidad del producto hasta la última copa.

3 LITROS



 **CEPAJE**
Sauvignon Blanc, Tocai.

 **ORIGEN**
Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

 **ALCOHOL**
13,30 % vol

 **AZÚCAR RESIDUAL** | **PH** | **ACIDEZ**
2,57 gr./lt. | 3,42 | 6,15 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 FRACCIONAMIENTO**
Noviembre 2023.

 **POTENCIAL DE GUARDA**
El BIB sin abrir garantiza la calidad del producto de 8 a 10 meses a partir de la fecha de envasado. Una vez abierto, el vino se mantiene en perfectas condiciones durante 3 semanas.



JEAN RIVIER

COLECCIÓN

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Verde amarillento, delicado y brillante.

AROMAS

Se percibe un vino sutil, delicado, mostrando frutas tropicales como el ananá, luego, se suman manzanas verdes, acompañan notas cítricas que aporta el Sauvignon Blanc.

BOCA

Se anuncia con una entrada golosa, dulzona. Evoluciona mostrando sus notas frutadas y cítricas.

FINAL

De estructura media. Deja recuerdos vivaces y de fresca acidez

AÑADA

¡Esta añada – como algunas otras - será memorable! Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Se percibe un gran potencial de guarda.

CONSUMIR

12 °C. Y agregamos la recomendación de que el BIB esté a una temperatura de 10 °C para que en copa no supere los 12°.

Colección de vinos jóvenes, de estilo frutado y fresco, colores brillantes y cuerpo moderado. Cada varietal ofrece la tipicidad de su uva con el sello de la tierra que les da origen.

