

JEAN RIVIER

COLECCIÓN

BAG IN BOX ROSÉ 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
Bonarda.

 ORIGEN
Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

 ALCOHOL
11,80 % vol

 AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ
6,93 gr./lt. | 3,31 | 6,75 gr./lt.

 FERMENTACIÓN

Mosto obtenido a partir del prensado directo de las uvas tintas en prensa neumática, lo cual proporciona ese color sutil. Fermentación a muy bajas temperaturas, del orden de los 12 °C a 14 °C durante 5 semanas. Se detuvo la fermentación mediante frío, a los efectos de conservar unos gramos de azúcar naturales.

 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

Muy sutil, apenas rosado, tenue, brillante.

AROMAS

Muy intensos aromas de frutos rojos frescos como cereza y frambuesa recién cortadas. Recuerda los bombones ácidos.

BOCA

Ingresa dulce y levemente ácido, bien envolvente, evoluciona el frutado de los frutos rojos.

FINAL

La persistencia es corta, quedando el recuerdo de la acidez que invita a seguir bebiendo. Convivial y fácil de beber.

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.

