

JEAN RIVIER



Merlot Reserva 2015

🍷 CÉPAJE

94% Merlot - 6% Malbec

🍷 ORIGEN

Viñedo propio de Rama Caída, San Rafael. Espaldero, 3788 pies por hectárea, implantado en 1998. Cosecha manual a partir del 23 de marzo.

🍷 PRODUCCIÓN

Producción selecta de 220 cajas.

🍷 ALCOHOL

13.90 %vol

🍷 AZÚCAR RESIDUAL

3.34 gr./lt.

PH

3.70

ACIDEZ

5.25 gr./lt.

🍷 FERMENTACIÓN

Las uvas despalilladas fueron encubadas en vasijas con epoxi. Luego de una maceración previa de 24 hs. se siembra con levaduras seleccionadas especialmente elegidas para el estilo del vino. Con 3 remontajes tradicionales por día y a temperaturas que no superen los 28°C, la fermentación se produce en 7 días. Posteriormente, se realiza una post fermentación de 17 días con orujos sumergidos.

🍷 CRIANZA

16 meses en toneles de 500 litros de roble Francés y Americano en la cava. Se realiza el corte y clarificación.

🍷 FECHA DE EMBOTELLADO

26 de Diciembre de 2016.

🍷 GUARDA

Puede ser consumido inmediatamente o guardado en cava por 7 años.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo de tintes púrpura, delicado, brillante de mediana.

AROMAS

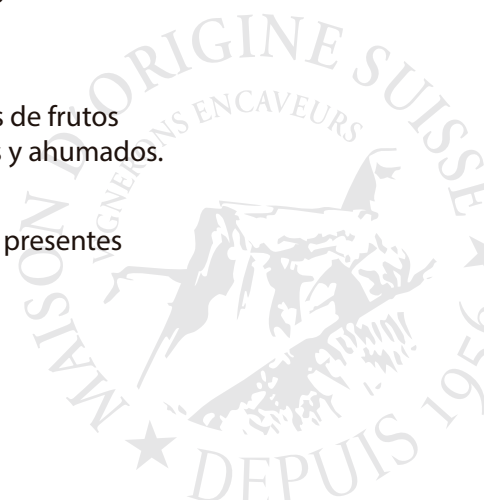
Se destaca la frutilla madura, las notas de cassis, mermelada de ciruela, abriéndose luego de un momento hacia las notas especiadas y ahumadas donde se aprecia la buena integración de la madera fruto de la guarda en roble.

BOCA

Con una entrada sedosa y buena riqueza, se percibe luego con complejos sabores de frutos confitados como frutilla, ciruela, frambuesa, acompañados de sabores especiados y ahumados.

FINAL

Se muestra largo, de una fresca y vivaz acidez y la sensación de unos taninos bien presentes acompañados de un dejo mineral. Asombrosa complejidad.



JEAN RIVIER

AÑADA

Si bien el clima fue caluroso y con abundantes lluvias, el cepaje en esta añada presenta excelentes características, debido a una maduración larga. Los intensos cuidados del viñedo permitieron tener una muy buena materia prima.

CONSUMIR

a 18 °C (temperatura de guarda).

ACOMPANAMIENTO

Ideal para acompañar risotto, costillas de cerdo, quesos maduros, pizzas, raviolos, ñoquis. Acompaña bien el pollo, el consomé, las lentejas y los champiñones.

