

JEAN RIVIER

Dulce Natural

2017



CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

4500 cajas.

ALCOHOL

10,30 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

41 gr./lt.

PH

3,14

ACIDEZ

5,58 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Elaborado con uvas varietales, cosechadas a mano en su punto óptimo de madurez. Se fermenta a baja temperatura y se detiene la fermentación mediante métodos físicos a los efectos de conservar parte de los azúcares naturales.

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2017.

POTECIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de puesta en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Amarillo verdoso muy tenue.

AROMAS

Sutiles que saben a frutas tropicales, ananá, banana, acompañadas de notas cítricas y de flores blancas.

BOCA

Se imponen sensaciones untuosas, de un dulzor equilibrado con una fresca y delicada acidez que persiste al final.

FINAL

Retrogusto algo dulce debido a los taninos amables. Fruta. Las uvas maduraron perfectamente en un verano cálido, lo que le aporta ese equilibrio final.

AÑADA

2017

CONSUMIR

A 8 °C (bien frío). Acompaña aperitivos, quesos azules, postres y turrone.

