

JEAN RIVIER
LATE HARVEST/COSECHA TARDÍA
GRAN RESERVA
2020



Este es un vino que no se bebe, se degusta, un verdadero néctar. Uvas con sectores del racimo botritizados que fueron vendimiadas al iniciarse el invierno. Se avizora su gran potencial de guarda durante el cual su sucrosidad irá en aumento y sus sutiles aromas se irán transformando y complejizando.

ELABORACIÓN

Una vez determinado el momento de cosecha por degustación, grado de deshidratación y análisis periódicos de la parcela elegida, se vendimió a mano en junio, con temperaturas cercanas a 0° C, con especial cuidado en seleccionar los mejores racimos y transportados a la prensa en cajas. Se prensó junto con los escobajos bien maduros durante 24 horas, obteniéndose, de esta manera, un mosto que semejaba una miel o néctar de uvas. Un prolijo desfangado del mosto lo dejó brillante. Luego, se pasó a barricas para realizar la fermentación, operación que comenzó con bríos y fue ralentizándose a medida que el alcohol aumentaba hasta llegar, casi de forma imperceptible, a su notable alcohol y restos de azúcares.

Estuvo contenido pacientemente en barricas durante 24 meses, momento en el cual se decidió pasarlo, mediante suave filtrado, a botellas. A partir de ahí, comenzó su larga guarda en la cava.

DEGUSTACIÓN

Este vino 'habla' en la copa; habla de opulencia, de espesura, de color amarillo intenso y brillante con reflejos oro viejo.

Al acercar la nariz priman las notas confitadas y tostadas. Agitando se desprenden aromas de frutas blancas como el membrillo, banana, mermelada de durazno, florales que recuerdan a la flor de acacia y de frutos secos como las pasas de uva y los damascos. Finalmente, aparecen recuerdos de miel de flores blancas, vainilla y pan tostado.

En boca, la primera sensación es un ataque dulce con gustos de confituras, sutiles toques alimonados y de frutos secos que recuerdan el damasco, las pasas de uva. Las sensaciones se van multiplicando y se percibe una acidez equilibrada que le brinda frescura. Con el paso del tiempo persisten los dulces, la miel, los sabores tostados, que envuelven toda la boca.



FICHA TÉCNICA

Origen: Viñedo Casas Viejas. San Carlos. Mendoza.

Cepajes: 100 % Sauvignon Blanc.

Fecha cosecha: 5 de junio de 2020.

Cantidad: 9000 botellas.

Alcohol: 14,70 % vol.

Azúcar: 70 gr/lt

Acidez: 6,60 gr/lt

PH: 3,50

Fecha de embotebotellado: 22/11/2022

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

Guarda: mínimo 10 años.

Temperatura de servicio: 13° C.

Aunque se sugiere servir a 10° C ya que es un vino que se toma lentamente y se va calentando en la copa.

AÑADA 2020

La brotación, en octubre, se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar y el 4 de junio con el Cosecha Tardía. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio. ¡Todo un desafío!

ACOMPAÑAMIENTO

Acompaña muy bien foie gras de pato, pato a la naranja y quesos azules. Degustar con frutos secos, postres como cassatta siciliana y mil hojas. Ideal con chocolate amargo.

