

# JEAN RIVIER



## Chenin Blanc

2015

### CEPAJE

100% Chenin Blanc.

### ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

### PRODUCCIÓN

600 cajas.

### ALCOHOL

13,1 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL

1,93 gr./lt.

### PH

3,59

### ACIDEZ

5,77 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

Maceración del 50 % de las bayas durante 8 horas. Fermentación a temperatura controlada a 16 °C durante 25 días. Fermentación maloláctica parcial del 30 % del volumen. Contacto con las borras de 50 días.

### CRIANZA

En vasijas con epoxi.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2015.

### GUARDA

Consumir dentro de los 24 meses de embotellado.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Amarillo intenso con tintes dorados.

### AROMAS

Gran complejidad aromática de melón, damasco, vainilla, almendra, manteca.

### BOCA

Untuoso, con nervio, marcada acidez.

### FINAL

Persistente, sensaciones de miel.

### AÑADA

2015

### CONSUMIR

A 12 °C (bien frío). Es "El vino" para acompañar los pescados y mariscos.

