

# JEAN RIVIER

## Dulce Natural

2016



### CEPAJE

100% Sauvignon Blanc.

### ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

### PRODUCCIÓN

4400 cajas.

### ALCOHOL

9,80 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL

44,21 gr./lt.

### PH

3,30

### ACIDEZ

6,45 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

Junio 2016.

### GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de embotellado.

## 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

2016

### CONSUMIR

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

