

JEAN RIVIER

Tocai 2016



CEPAJE

100% Tocai.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

5200 cajas.

ALCOHOL

11,80 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

1,87 gr./lt.

PH

3,34

ACIDEZ

6,37 gr./lt.

FERMENTACIÓN

50% maceración pelicular 8 horas y 50 % prensado neumático sin macerar.

CRIANZA

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero 2017.

GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Amarillo pajizo suave, con tintes verdosos.

AROMAS

Frutas tropicales (ananá), manzanas verdes, membrillos maduros.

BOCA

Fino y graso paladar, cremoso, de fresca acidez.

FINAL

Largo medio, de notable equilibrio, frutado.

AÑADA

Cepaje proveniente de la zona del Friuli, Italia, en la Argentina se expresa dando un vino de excelentes características y notable tipicidad que lo hacen inconfundible. Uvas del cuartel n° 7, implantadas en el año 1.954.

CONSUMIR

10 °C (bien fresco).

