



GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

CLASICO- SAUVIGNON BLANC

"DE AROMA INTENSO"

*Elaborado con uvas Sauvignon y un toque de Chenin blanc, de paladar redondo, buen balance de acidez y aromas frutados, persistentes al final
Ideal para acompañar mariscos en general, pastas o beber solo.*

VIÑEDO

Ubicación: Villa Atuel, San Rafael, Mendoza
Conducción: Parral, poda en cordón con pitones
Producción: 10 Tn/ha.
Edad del viñedo: más de 30 años
Cosecha: Manual en cajas de 20 Kg.
Fecha de cosecha: 7 al 9 de marzo

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Tras una maceración pelicular de 12 horas en frío, es fermentado con el agregado de levaduras seleccionadas durante dos semanas a 16° C, temperatura controlada en tanques de acero inoxidable, protegiendo cuidadosamente el vino del contacto con el oxígeno.

Despalillado: Sí
Molienda: Sí
Maceración en frío: 12 horas
Ecurrido: Neumático
Deborre previo en frío: Sí
Estabilización: Proteica y Tartárica a -4° C

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol en vol.: 12.7%
Extracto seco g/L: 17.73
Azúcares reductores g/L.: 3.13
Acidez total en tart. g/L.: 4.67
Acidez vol. en acético g/L.: 0.32
Anh. Sulfuroso total mg/L.: 102
pH: 3.14

GUÍA DE CATA

Amarillo con tonos verdes y de reflejos brillantes. De Aroma intenso, con frutas tropicales y algo de pomelo; muy agradable. La entrada en la boca es dulce. Untuoso y fresco, aparece bien el sabor a ananá, un leve fumé y cítricos. Al final, es un vino ligero, característico de un Sauvignon elaborado con uvas bien maduras. Ideal para acompañar mariscos en general, pastas o para beberse solo.

Temperatura ideal de servicio: 8 a 12° C

