

JOY OF MISSING OUT

SEMILLÓN SAUVIGNON BLANC 2020

Este blend logra un vino tentador en el que, el Sauvignon Blanc proporciona la paleta aromática intensa y, el Semillón le aporta su buena estructura y frescura gracias a su temprana vendimia.

CEPAJE: Semillón, Sauvignon Blanc.

ORIGEN: Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN: 640 cajas.

ALCOHOL: 13,40 % v/v AZÚCAR RESIDUAL: 11 gr./lt.

PH: 3,60 ACIDEZ: 5,62 gr./lt.

FECHA DE EMBOTELLADO: 19/08/2020

POTENCIAL DE GUARDA: consumir dentro de los 12 meses de puesta en botella.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR: amarillo muy pálido, con tintes acerados y algún destello verdoso. Se observa con mucho brillo.

AROMA: bien aromático, dominando los frutos blancos como banana, damasco, durazno blanco con notas de miel.

BOCA: al ingresar en boca invade una fuerte sensación de dulzor y fresca acidez que va haciendo lugar a los descriptores que se perciben en nariz: frutos blancos recién cortados como la banana, el durazno blanco y el damasco con notas de miel. La sensación final es de media duración, persistiendo una agradable acidez que invita a seguir tomando. ¡Se me hace agua la boca!

CONSUMIR: 12° C.

ACOMPañAMIENTO: ideal para los aperitivos, acompaña muy bien los chips salados, sándwich de miga, frutos secos tostados, aceitunas verdes, entradas de verano. Muy agradable con postres como tartas con frutos y frutos en almíbar con crema.