

## **DOLIUM CLASICO**

### **Sauvignon Blanc 2007**

<b>Variedad:</b>	<b>Sauvignon Blanc</b>
<b>Región:</b>	<b>Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza.</b>
<b>Fecha de Vendimia:</b>	<b>1 de Marzo.</b>
<b>Vendimia:</b>	<b>A primeras horas del día y en cajas de 20 Kg</b>
<b>Maceración en Frio:</b>	<b>Pelicular por 6 horas</b>
<b>Fermentación alcohólica:</b>	<b>Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 15°C y 18°C con levadura Seleccionada.</b>
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	<b>50% Completa con bacterias indígenas.</b>
<b>Crianza:</b>	<b>8 meses sobre lias en tanque de acero inoxidable.</b>
<b>Filtración:</b>	<b>Fina de Abrillantamiento.</b>
<b>Estiba en botella:</b>	<b>2 meses</b>
<b>Alcohol:</b>	<b>14,5 °Gl.</b>
<b>PH:</b>	<b>3,20</b>
<b>Acidez Total:</b>	<b>6,54 g/l</b>

**Notas de degustación:** *En la vista podremos observar un amarillo verdoso muy intenso, con tonalidades plateadas, en nariz encontramos aromas donde predominan las frutas como pomelo y mango, también podemos encontrar una ruda marcada y orégano. En boca tiene una entrada muy agradable y fresca con un final persistente.*

**Reporte de Cosecha:** *La zona presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica entre el día y la noche, obteniendo como resultado una excelente madurez en todos los constituyentes del fruto. En la cosecha 2007 predominaron los días de mucho sol, durante todo el período vegetativo, sin lluvias cercanas a la cosecha que pudieran producir alteraciones microbiológicas o daño alguno en el fruto.*

**El Viñedo:** *De la zona de Chacras de Coria y con una edad de 60 años son las características de este viñedo que nos ofrecen un equilibrio natural en sus plantas para así obtener vayas mas pequeñas y concentradas. La altura es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo franco arenoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos, poda y raleos permiten obtener una gran concentración del fruto y una optima madurez.*