

DOLIUM CLASICO

Sauvignon Blanc 2007

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

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.*