Salentein Single Vineyard San Pablo Sauvignon Blanc



Omschrijving

De kleur is helder geel met een groene hint. Een opvallende en aromatische intensiteit met verfijnde citrus tonen zoals roze grapefruit, samenkomend met wit fruit en subtiele hints van verse kruiden. In de mond een intense en fruitige wijn met een lichte mineraliteit. De natuurlijke en gebalanceerde zuren maken dit een frisse wijn met een lang aanhoudende afdronk.

Druivensoort(en)

Sauvignon Blanc

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt op het San Pablo landgoed. De maximale voorzorgsmaatregelen zijn genomen om het fruit te beschermen tegen oxidatie, gevolgd door de beschermende methode met inerte gassen. Zachte verwijdering van droesem en koude pre-fermentatie op 0 graden Celsius. Voor de fermentatie van het most (gisting) wordt een actieve gist gebruikt die speciaal voor Sauvignon Blanc geschikt is, dit gebeurt op een temperatuur van 12/14 graden Celsius. Na de fermentatie blijft de wijn nog acht maanden in contact met de lie, waardoor je rijkere tonen in de wijn krijgt. De bescheiden aanwezigheid van zuren geven de wijn frisheid en lengte met een mooi aanhoudende afdronk.

Herkomst

100% van de druiven komen uit grondstuk No. 7 van het San Pablo Estate, gelegen op 1.500 meter boven zeeniveau in de Uco Valley. Sauvignon Blanc druiven, kloon 242, zijn geplant in 2002 op een onderstam P1103 met een dichtheid van 5.500 planten per hectare. Het koude klimaat samen met de stenige bodem met zanderige leemtextuur resulteren in een unieke wijn met persoonlijkheid en expressie van terroir. Grondstuk No.7 is geoogst op 20 maart 2015.

Eettips

Deze wijn is heerlijk als aperitief en geweldig te combineren met culinaire visgerechten, bijvoorbeeld tarbot en zeebaars.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0469044
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2016
Streek:	Mendoza
Appellatie:	Valle de Uco - Mendoza

verbunt verlinden