

SOCAVONES SEMILLÓN VINTAGE 2018



COSECHA: 2018

VARIETADES: 100% semillón.

VIÑEDOS: 100% Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba Sistema de conducción espaldero alto, riego por goteo. Rendimiento 8 Ton/ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Tradicional, Selección de racimos, Despalillado. Se envían las bayas enteras a vasija de acero inoxidable de pequeña capacidad, maceración pelicular durante 8 días, fermentación a 15-18°C, con levaduras indígenas, remontajes suaves con pisoneos manuales durante 8 días. Descube a barricas de roble francés de primer uso donde finaliza la fermentación.

CRIANZA: Durante 12 meses en barricas de 225 Lts primer uso. Se embotella sin filtrar.

ESTIBA EN BOTELLA: 8 meses.

NOTAS DE CATA: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aroma fruta blanca de carozo, cáscaras de cítricos, floral. En boca es fresco, de equilibrada acidez, frutado de buena estructura y gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,30 %

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,60

ACIDEZ TOTAL: 6,75 g/l

PRODUCCIÓN: Partida Limitada de 600 Botellas

SERVICIO: Recomendamos servir entre 6-8°C de temperatura.

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla