

## *Descripción*

---

Austum Sauvignon 2016 es un vino blanco joven, con una elevada intensidad aromática.

*Varietades:* 100% Sauvignon Blanco.

*Vendimia:* Mecánica durante la noche. Con la recolección de la uva a baja temperatura conseguimos mantener el potencial aromático y minimizamos la oxidación.

*Vinificación:* Fermentación a temperatura baja controlada en depósitos de acero inoxidable.

*Climatología del 2016:* La menor lluvia ha evitado enfermedades por lo que el fruto ha llegado muy sano a la vendimia, mientras que el agua en el subsuelo ha contrarrestado cualquier efecto negativo. Además se ha alargado el ciclo de la planta, hecho que ha mejorado la maduración de la uva. En general, podemos hablar de una muy buena añada.

## *Viticultura*

---

El terreno es muy profundo y con un suelo franco-arenoso. Los viñedos se sitúan en el municipio de Serrada a 750 metros de altitud. Algunas parcelas tienen viñedos de bastante edad y formados en vaso, aunque la mayoría son viñedos jóvenes conducidos en espaldera.

## *Analítica*

---

Grado alcohólico: 13.0 % vol.

Acidez Total: 4.2 g/L

Azúcar Total: 0.50 g/L

pH: 3.25

Sulfuroso Total: 129 mg/L

## *Nota de Cata*

---

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Su aroma es sutil y limpio. Destacan los aromas cítricos y con toques de césped recién cortado. En boca es redondo, fresco y con un paso muy largo en el final de boca.



*Formato*

750 mL



*Caja*

6 bot.