

Descripció

Austum Sauvignon 2016 és un vi blanc jove amb una elevada intensitat aromàtica.

Varietats: 100% Sauvignon Blanc.

Verema: Mecànica durant la nit. Amb la recol·lecció del raïm a baixa temperatura aconseguim mantenir el potencial aromàtic i minimitzem l'oxidació.

Vinificació: Fermentació a temperatura baixa controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

Climatologia del 2016: L'escassa pluviometria ha evitat malalties fent que el fruit arribés molt sa a la verema, mentre que l'aigua del subsòl ha contrarestat qualsevol efecte negatiu. A més a més, s'ha allargat el cicle de la planta, fet que ha millorat la maduració del raïm. En general, podem parlar d'una molt bona anyada.

Viticultura

El terreny és molt profund amb un sòl franc-arenós. Les vinyes estan situades al municipi de Serrada a 750 metres d'altitud. Algunes parcel·les tenen vinyes força velles i formades en vas, encara que la majoria de vinyes són joves i conduïdes en espatllera.

Analítica

Grau alcohòlic: 13.0 % vol.

Acidesa Total: 4.2 g/L

Sucres Totals: 0.50 g/L

pH: 3.25

Sulfurós Total: 129 mg/L

Nota de Tast

Presenta un color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. El seu aroma és subtil, net i franc. Destaquen les aromes cítriques amb notes de gespa recent tallada. En boca és un vi fresc, rodó i amb un postgust llarg.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.