

Descripción

Austum Sauvignon 2017 es un vino blanco joven, con una elevada intensidad aromática.

Variedades: 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 2017: El mes de agosto ha estado escaso de pluviometría hecho que obligado ha avanzado la cosecha. Hemos tenido sequía y temperaturas muy altas. En cuanto a la lluvia, no ha llegado hasta finales de verano y en forma de granizo en algunas zonas. Hemos recogido menos uva que en la cosecha anterior pero son uvas de calidad excelente.

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.