

Descripció

Austum Sauvignon 2018 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 2017: El mes d'agost ha estat escàs de pluviometria fet que ha fet avançar la collita. Hem tingut sequera i temperatures molt alt. Pel que fa a les pluges, no han arribat fins a l'estiu i, en algunes zones, en forma de calamarsada. Hem recollit més raïm que a la collita anterior però són raïms de gran qualitat.

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 post-gust llarg.



750 mL
Format



6 amp.
Caixa

