

SOCAVONES PASSITO INTEGRALE 2017



COSECHA: 2017

VARIETADES: 80% Torrontés Riojano, 20% Viognier.

VIÑEDOS: Single Vineyard- Finca Las Corzuelas-Quilino (Alt. 370 msnm-Norte de Córdoba) Conducción espaldero alto, Producción: 5 Ton/ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs. Selección de racimos en finca. 25°Bx 28 de enero de 2017.

Segunda Selección de racimos, colocación manual en bandejas aireadas en sala exclusiva acondicionada con aireaciones forzadas y temperatura controlada, donde se produce la pasificación parcial de las uvas bajo la técnica milenaria del Appassimento Italiano, hasta perder aproximadamente el 35 % de su peso (25 días), parcial desarrollo de Botrytis Cinerea. Selección de racimos, Encubado y maceración pelicular durante 5 días en frío; Prensado neumático de racimos enteros, fermentación a bajas temperaturas en barrica de roble francés de primer uso con levaduras nativas, estabilización y embotellado sin filtrar.

CRIANZA: Durante 12 meses en la misma barrica francesa de 225 Lts de primer uso donde fermentó.

NOTAS DE CATA: Color amarillo dorado intenso Aromas a cáscara de naranja, quinotos en almibar, frutos tropicales maduros, especias, flores blancas y frutos secos, en boca es intenso, untuoso, frutado y equilibrado entre dulzor y acidez, todo acompañado con las notas aportadas por su crianza en roble. De gran persistencia. Potencial de guarda: mayor a 10 años.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 14,20 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 82 g/l PH: 3,40

ACIDEZ TOTAL: 7,12 g/l

PRODUCCIÓN: 600 Botellas

SERVICIO: Recomendamos servir entre 8-10°C de temperatura.

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla