

SEPTIMA

Sauvignon Blanc 2015

BODEGA
SEPTIMA
MENDOZA • ARGENTINA

LA BODEGA

Su nombre se debe a ser la séptima bodega del Grupo Codorniu- Raventós, ubicada en la Ruta Internacional Nro. 7 en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Comunica sus vinos a través de acciones elegantes proponiendo negocios rentables y a largo plazo. Perfecto equilibrio entre la herencia histórica, la innovación y la excelencia enológica.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Las uvas provienen de los viñedos que rodean la bodega en la zona de Agrelo a 1.100 m.s.n.m. Las viñas están conducidas en espalderos de 10 años de edad. Los suelos son francos a franco-limoso, poco fértiles y pobres en materia orgánica. El riego se hace por goteo con aguas provenientes de los deshielos de la Cordillera de Los Andes. Las uvas son recolectadas en tres cosechas diferentes para obtener diversidad de aromas y sabores que hacen al corte final. De la primera cosecha, a principios de febrero, se obtienen notas cítricas de pomelos y limas. En la segunda se destacan las notas de ruda y minerales y, en la tercera, ya más madura, resaltan los aromas tropicales como el maracuyá.

La primavera fue calurosa y el verano muy lluvioso. Todo esto trajo aparejado una buena producción de precursores aromáticos, resultando en una vendimia de buena expresión varietal.

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza en ausencia de oxígeno y, una vez finalizada, se conserva sobre las lías más finas durante 3 meses para luego llevar a cabo el corte final. Se mantuvo en tanques de acero inoxidable hasta su embotellado. Con estas diferencias en momentos de cosechas y tiempos de maceración logramos obtener la complejidad aromática que hoy presenta este vino. Puesto en botella en julio de 2015. Tapa a rosca. Cierre muy hermético, marcando la tendencia de los vinos frescos y jóvenes del Nuevo Mundo.

WINEMAKERS: PAULA BORGO – MERCEDES WILLINK –
LEONARDO PISANO.

ING. AGRÓNOMO: ALEJANDRO LIVELLARA



DATOS TÉCNICOS

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Año: 2015

Región: Agrelo, Luján de Cuyo
(1.100 m.s.n.m.)

Grado Alcohólico: 11.5

Azúcares Residuales: 1.5 gm./lt.

Acidez Total: 6.3

NOTAS DE CATA

Vista

Amarillo verdoso pálido con destellos plata. Brillante y limpio.

Nariz

Muy perfumado y elegante, ofrece aromas frescos y típicos.

Resaltan aromas como la ruda, el pomelo rosado y la lima que se entremezcla con agradables dejes minerales, lo que logra que tenga una persistencia aromática.

Boca

Entrada fresca gracias a su equilibrada acidez.

Sabores vegetales como la hoja de limón se entremezclan con el delicado aroma del pomelo rosado. Elegante, sutil, de final dulce y cítrico y a la vez de larga persistencia.

Temperatura de Servicio: 10°C a 12°C

Maridaje

Ideal como aperitivo o para acompañar frutos de mar, pescados y ensaladas.

Potencial de Guarda: 2 años.

BODEGAS Y VIÑEDOS
CODORNIU RAVENTÓS
DESDE 1551



Pasión y respeto por la tierra.

Safra 2015. Almoço em 24/04/2017. Bodega Séptima Codorniu, Mendoza.