

<http://www.varelazarranz.com/catalogo-item/omm-sauvignon-blanc/>



OMM Sauvignon Blanc



FICHA TÉCNICA

- Nombre del vino: Omm Sauvignon Blanc
- Tipo de vino: Blanco fresco
- Cosecha: 2018
- Región de Producción: Joaquín Suárez, Canelones.
- Composición: Sauvignon Blanc 100%
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Vinificación: Cosecha manual, en las primeras horas de la mañana. Selección de racimos en cinta, para luego proceder al despallado y molienda. Encubado en prensa neumática pasando por enfriador de tubo en tubo, y prensado leve durante 2hrs. separando los jugos de escurrido y el primer ciclo de presión de la prensa. Desfangado en tanques a baja temperatura durante 24hrs. para luego proceder a la fermentación a temperatura controlada (12-14°C) durante 10 días. Fermentado con co-inoculación de levaduras, que aportan mayor gama de aromas y complejidad, así como un mayor volumen de boca.

A fin de fermentación, se realiza un trasiego para eliminar las borras más gruesas, y se trabaja con las borras finas y homogeneizaciones semanales durante 15 días.

Por último, se realiza una filtración final y el posterior embotellado

- Nota de cata: Color amarillo pálido, con leves reflejos verdosos. Intensa gama aromática, que mezcla notas verdes de ruda, con frutas tropicales como mango y maracuyá. En el fondo, aparecen también notas florales de jasmín.

En boca tiene un volumen medio, con notas tropicales y cítricas, y una refrescante acidez que le aporta vivacidad. En el final de boca, reaparecen las notas verdes y tropicales, que invitan a una siguiente copa.

- Temperatura de servicio: 10-12°C
- Maridaje: Excelente complemento para una fresca ensalada de tomate y rúcula, un tartar de salmón, o quesos de cabra como aperitivo

Safra 2021. Jantar em 14/12/2021. Carmel Gastrobar.