

MARICHAL

U R U G U A Y

MARICHAL SAUVIGNON BLANC

“Color pálido, menta fresca con un toque floral y buena intensidad. Seco, cítrico y fresco. Buen final Redondo con notas de limón.”

Kristian Kielmayer - Wine Writer www.kristiankielmayer.com



FICHA TÉCNICA

Cosecha :2019

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Características de la variedad: Es originaria del Valle del Loira (Francia) y su nombre nace de la unión de sauvage (salvaje) y vignon (viña). Los racimos son cilíndricos de tamaño mediano, con uvas de color amarillo pajizo, su piel es suave y su zumo muy aromático.

Ubicación de los viñedos: Etchevarría, Canelones, Uruguay. A solo 25 km del Río de la Plata.

Suelo: Ondulaciones franco arcillosas con zonas de calcáreos

Fecha de cosecha: Primera quincena de Febrero, es su óptima madurez.

Tipo de cosecha: Recolección manual, en cajones de 20 kg.

Molienda: Despalillado, y pasaje por rodillos con presión media sobre los granos.

Maceración pelicular en frío pre fermentativa: Si, 9 horas.

Fermentación alcohólica: 15 días con levaduras seleccionadas a temperatura controlada.

Fermentación Maloláctica: No.

Potencial de guarda: 2-3 años desde la cosecha.

Color: Amarillo pálido, casi incoloro, brillante y con reflejos verdosos.

Nariz: Se abre muy expresivo, con notas a frutas cítricas que nos recuerdan a la lima. Notas de pera y manzana verde, con un toque mineral.

Paladar: Vino franco que confirma sus aromas en boca. De entrada fresca, produce una sensación de “limpieza” en boca.

Temperatura de Servicio: 8-10°C

Acompañamiento: Muy apto para aperitivos, preparando para el paladar para el paso siguiente. Ensaladas frescas, verduras grilladas, pescado y frutos del mar.

Juan Andrés & Alejandro Marichal
Winemakers

Bodega Marichal
Tel (+598) 4332 1949 | Fax (+598) 4332 4926
R 64 km 48,5 | Acceso por: R 5 km 39.
Etchevarría | Canelones | Uruguay | www.marichalwines.com