



ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION SAUVIGNON BLANC 2007

Mezcla: 99.5% Sauvignon Blanc, 0.5% Semillon

Región/Origen: 75% Monterey County, 14% San Luis Obispo County, 11% Santa Barbara County

Azúcar Residual: 0.57%

Acidez Total: 8.2%

Alcohol: 13.5%

pH final: 3.07

Notas Enólogo

Fresco, seco y refrescante, nuestro Sauvignon Blanc 2004 es un perfecto maridaje con cangrejo, tacos de pescado, brochetas de pollo asiática y ensalada fresca con queso de cabra. Como un poco de limón, con su balance de acidez aviva ostiones y salmón a la parrilla. Los viñedos de este Sauvignon Blanc están en los condados de Monterey y Lake en California y le dan a este vino una versátil y vibrante expresión cítrica con notas de frutas tropicales, pera y melón acentuadas con notas florales, minerales y a limón. Utilizando una fermentación fría conservamos el carácter frutal fresco y alejamos sobre las porras para desarrollar una textura sedosa. Sírvese entre 6 y 8 grados centígrados.

Cosecha

El 2007 fue otro período de cultivo fresco y seco sobre la Costa Central de California. La floración ligeramente temprana indicaría un nivel de cosecha ligero. El verano alternado entre temperaturas frescas y frías, produjo racimos más pequeños que de costumbre a través de todas las variedades y niveles de cosecha ligeramente más baja que años anteriores. La concentración de sabores y color fue muy bueno.

Viñedo

El 100 % de las uvas para nuestros Sauvignon Blanc 2007, vino de viñedos de Costa Central Viticultural el Área (AVA), con el 75 % del Condado Monterey, el 14 % del Condado de San Luis Obispo y el 11 % del Condado de Santa Barbara. Como siempre, la fruta de Costa Central contribuyó a los sabores cítricos y minerales con un explosivo final.

Vinificación

La fruta fue cosechada por noche, inmediatamente prensada y llevada al tanque para capturar y conservar la frescura y pureza de su jugo, que fue fermentado completamente en tanques de acero inoxidable a 50°F para acentuar la vivacidad y el carácter de nuestras uvas Sauvignon Blanc. Para mejorar la textura del vino y la complejidad, lo envejecimos sobre los sotaventos de levadura (sus lias) en el tanque durante varios meses, obteniendo así un Sauvignon Blanc fresco, frutal con una dimensión suplementaria de riqueza.