

Fincher & Co Sauvignon Blanc (2017)



IDENTIDAD

Bodega	Fincher & Co
Nombre	Fincher & Co Sauvignon Blanc
Año	2017
Uvas	Sauvignon Blanc (100 %)
Ubicación	Nueva Zelanda > Marlborough > Awatere Valley
Clasificación	CO - Certified Origin
Categoría	Vino Blanco
Precio	12,90 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
-------------	---

VIÑEDO

Viticultura	Sin obstáculos por los escasos suelos del Valle de Awatere. FINCHER & CO Sauvignon Blanc captura perfectamente el brillo ultravioleta del clima marítimo de Marlborough.
-------------	--

La maduración lenta intensifica los sabores y el manejo suave garantiza que la huella única del terruño Awatere se conserve y pase del viñedo a la botella.

Tierra	Suelo: Grava aluvial. Un perfil de suelo que muestra una capa de loess sobre grava profunda y de drenaje libre.
--------	--

Clima:
Marítimo, fuertemente influenciado por el océano Pacífico. Es la zona más fría y seca de Marlborough.

REFERENCIAS

Web	https://globalwinesolutions.com/fincher-co-new-zealand
-----	---



Fincher & Co Sauvignon Blanc (2017)

COMENTARIO

Comentario Fincher es un proyecto del Master of Wine Liam Steevenson en Nueva Zelanda. Entrega un estilo de vino que ofrece una expresión alternativa, pero aún reconocible de las regiones de Marlborough y Central Otago.

Creado por el enólogo Ben Glover y el Maestro del Vino, Liam Steevenson. Con su enfoque deliberadamente valiente, su objetivo es reflejar el terroir de los valles del sur, pero también entusiasmar y desafiar estilísticamente al consumidor.

La línea divisoria es un Sauvignon Blanc fermentado en barril que sufre un contacto prolongado de lías en barriles más viejos., de este modo el vino muestra notas cítricas bastante pronunciadas con frutas exóticas subyacentes. El tiempo prolongado en lías naturales le da al vino una textura inesperada al igual que un carácter deliciosamente a nuez.

CATAS (1)

Fecha 6 de noviembre de 2019

Catador Curso De Cata

Puntuación 93.0

Visual Amarillo limón con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Presenta una potente lágrima.

Olfato A copa parada destacan aromas cítricos de lima, muy herbáceo de hierba recién cortada.
Al agitar se incorporan nuevas notas de caldo de espárragos y menos a hinojo.

Boca Entrada fresca y jugosa con un paso en boca intenso sabroso y cremoso. Presenta una acidez muy agradable.
Final ligeramente salino.
Persistencia: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
6/11/19	Consumido	12,90 €	Curso de cata 2019/20
6/11/19	Consumido	12,90 €	Curso de cata 2019/20