

### SAUVIGNON BLANC 2006

El vino Bohanes Sauvignon Blanc 2006 nace en un viñedo ubicado en la zona de Canelón Chico a escasos 30 Km del mar, el cual ejerce una interesante influencia sobre la madurez final del fruto. De color amarillo con reflejos verdosos, este vino se presenta fresco y seco. Una mezcla de aromas frutales con toques cítricos y un carácter herbáceo típico de su variedad hacen de este vino el ideal para acompañar pastas con salsas suaves, pescados y frutos del mar.

Temperatura de servicio 8 a 10°C

Nombre del producto: Bohanes Sauvignon Blanc 2006.

Descripción del producto: Vino fino tinto, elaborado a partir de uvas viníferas varietal tannat.

Volumen neto: 750 cc. (0.75 Lts.)

Bodega elaboradora: Omar Bruzzone e hijos Ltda.

Dirección: Ruta 32 Km. 30 Canelón Chico, Canelones, Uruguay.

Tel/Fax: 00598 - 2 - 3689630

Datos analíticos: Alcohol 12°5

Ph 3.25

Acidez 4.9

Azucar residual 1.8 gr



Estándar microbiológico: El producto presenta estabilidad comercial.

Envase primario: Se utiliza como envase primario, botella de vidrio verde oliva tipo Bordeaux de 750 cc. El cierre es con corcho natural colmatado 1:1.

Envase secundario: Se utilizan cajas de cartón corrugado tipo A. Cada caja contiene seis botellas de 750cc en posición horizontal. Medidas: 32 x 24 cm y 17 cm de altura.

Condiciones de almacenamiento: Mantener en lugar fresco y con baja humedad.

Proceso de elaboración: Una vez que la uva alcanza el punto óptimo de madurez para la elaboración de vinos blancos, se procede a su cosecha en cajas de plástico de 20 kg, evitando la rotura de los granos en las mismas. De ésta manera se evita que inicien procesos pre-fermentativos fuera de la cuba que llevaría a un notable deterioro de la calidad final del vino. La uva ingresa a bodega y rápidamente es despallada. El mosto junto con los orujos es enviado a las cubas de fermentación donde macerará, privada de oxígeno por un tiempo aproximado de dos horas a una temperatura inferior a 15 °C. Pasado este tiempo, el mosto es separado de los orujos y se realiza una primera limpieza de los turbios a una temperatura de 10 °C para luego enviarlo ya limpio a las cubas de fermentación donde permanecerá mientras ésta dure a una temperatura constante de 18 °C en ausencia total de oxígeno.

