

Friul-Venecia Julia



Italia

Località Zegla, 15
34071 Cormons, GO
<https://renatokeber.com/>
+39 0481 639844

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Renato Keber

Sauvignon Collio Riserva DOC

Tipo de vino: Blanco seco
Variedad de uva: 100% Sauvignon
Añada: 2015
Alcohol: 14.0%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho natural



La Bodega

La ladera de suave curva llamada *Zegla*, cerca de la frontera de Italia con Eslovenia, ha sido durante mucho tiempo el hogar de Renato Keber y su familia. El bisabuelo de Renato, Franc, llegó desde la cercana Vipulzano para establecerse aquí en 1900, cuando esta zona todavía estaba bajo el dominio austriaco. “Eran agricultores que cultivaban fruta, uvas y heno para el ejército austriaco”, explica Renato. “Hacían un poco de vino de sus viñedos en terrazas y lo vendían por barriles a la corte de los Habsburgo en Viena”, continúa. “La mayor parte era de uva Ribolla. En la década de 1950, vendíamos a comerciantes de vino que fijaban sus precios aquí”, dice. Se vendía a posaderos y hosterías”.

Hoy en día, los vinos de Renato son reconocidos por su capacidad de envejecer durante un período de tiempo asombroso, manteniendo una frescura juvenil incluso quince años después del año de cosecha. Esto se puede atribuir a vides viejas cuidadosamente cuidadas (algunas de más de cincuenta años) y viñedos prístinos sin tratamientos químicos. La producción anual es bastante pequeña y rara vez supera las 60,000 botellas.

El Vino

Aunque es de origen francés, esta variedad de uva se cultiva en Friuli desde principios del siglo XX. Esta parcela de vides de Sauvignon tiene más de treinta años. Las uvas se cosechan a mano, se seleccionan estrictamente y se someten a un prensado suave y una maceración de dieciocho horas. La fermentación se realiza a temperatura controlada en grandes barricas de madera. El vino terminado se cría sobre lías durante doce meses antes del embotellado.

El vino es de color amarillo pajizo. En nariz, el vino muestra notas de césped, melocotón, kiwi, maracuyá, cáscara de cítricos y hierbas frescas. El vino es fresco en el paladar mostrando la nota herbácea típica de la variedad. El final es largo y fresco.

<https://abever.com.pe> ☎ +51 953 714 202 ✉ info@abever.com.pe 🍷 [abevervinos](https://abever.com.pe)

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO