

DESCUBRE
el MALBEC

DESCUBRE TRIVENTO



TRIVENTO RESERVE MALBEC 2021

VARIEDAD

100% Malbec.

REGIÓN DE ORIGEN

Valle de Uco (1.200 m.a.s.l) y Luján de Cuyo (900 m.a.s.l).

COSECHA

Mecánica. La cosecha se realiza la tercera semana de marzo. Rendimiento: 14,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Despalillado y molienda de los granos. Maceración previa a la fermentación. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable por 20 días a 26°C. Fermentación maloláctica natural. 20% del vino es añejado en roble francés y americano durante 6 meses.

ALCOHOL: 13,5 % Vol | **ACIDEZ TOTAL:** 5,07 g/l | **AZUCAR RESIDUAL:** 2,5 g/l

NOTAS DE CATA

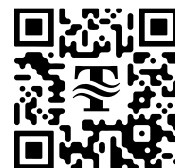
Este Malbec color rojo carmín con tonos violáceos presenta aromas a higo, ciruelas y frambuesas, con elegantes notas de vainilla proveniente del contacto con el roble. Perfil equilibrado, con taninos dulces y un final aterciopelado.

Temperatura de servicio entre 16 -18°C.

Potencial de guarda de 3 años.

ENOLOGO

Maximiliano Ortiz



ESCANEA Y DESCUBRE

UPC 750ml - 7798039590342

TRIVENTO
ARGENTINA



WWW.TRIVENTO.COM