

DESCUBRE *el*
ROSÉ MALBEC

DESCUBRE TRIVENTO



UPC 750ml - 7798039594333

TRIVENTO RESERVE ROSÉ MALBEC 2022

VARIEDAD

85% Malbec – 15% Pinot noir.

REGIÓN DE ORIGEN

Valle de Uco (1.200 m.a.s.l.).

COSECHA

La cosecha se realiza entre la primer y segunda semana de febrero.
Rendimiento: 20,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Despallado y molienda de los granos. 100% del mosto fermenta en tanques de acero inoxidable. Otras técnicas utilizadas: nieve carbónica, enzimas, desborre estático. Operaciones de pre-embotellado: Filtración de membrana.

ALCOHOL: 12 % Vol | ACIDEZ TOTAL: 6,81 g/l | AZUCAR RESIDUAL: 3 g/l

NOTAS DE CATA

Procedente de viñedos de altura, este Malbec color rosa pálido expresa profundos aromas a rosas, frutas rojas ácidas y granadina. De entrada dulce y persistencia marcada, con acidez envolvente, fresco y limpio.

Temperatura de servicio entre 12 -14°C.

Potencial de guarda de 2 años.

ENOLOGO

Maximiliano Ortiz



ESCANEA Y DESCUBRE

TRIVENTO
ARGENTINA



WWW.TRIVENTO.COM