

DESCUBRE *el*
PRIMER WHITE MALBEC
DESCUBRE TRIVENTO



UPC 750ml - 7798039599192

TRIVENTO RESERVE WHITE MALBEC 2022

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

Ultima semana de enero.
Rendimiento: 20,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

La cosecha se inicia la última semana de enero cuando recién ha finalizado el envero de los racimos. Molienda suave con despalillado y prensado inmediato para prevenir la pigmentación. Fermentación en tanques de acero inoxidable por 15 días a 15°C. Luego el vino es filtrado, clarificado y estabilizado para ser embotellado.

ALCOHOL: 10,5 % Vol | ACIDEZ TOTAL: 7,39 g/l | AZUCAR RESIDUAL: 3 g/l

NOTAS DE CATA

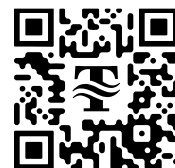
Color plata brillante, marcada presencia de manzana verde en la nariz, lichi y perfil tropical que recuerda al ananá. De cuerpo medio con una acidez brillante y un final fresco.

Temperatura de servicio entre 12 -14°C.

Potencial de guarda de 2 años.

ENOLOGO

Maximiliano Ortiz



ESCANEA Y DESCUBRE

TRIVENTO
ARGENTINA



WWW.TRIVENTO.COM