

TRIVENTO

BODEGAS Y VIÑEDOS

TRIVENTO RESERVE MALBEC 2011



Variedad de uva: 100% Malbec (Luján de Cuyo)

Detalles del viñedo en Luján de Cuyo: suelo aluvial, riego por superficie. Altitud: 1.050 m.s.n.m.

Clima: Seco y continental con buena exposición al sol, lo que permite una excelente maduración de las uvas.

Sistema de conducción: posición vertical (VSP)

Detalles de la cosecha: recolección manual en cajas a partir de la primera semana de abril. Rendimiento: 10.000 kg/ha.

Vinificación: despallado y molienda de los granos.

Maceración previa a la fermentación. 15 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 25 - 29°C. Fermentación maloláctica natural.

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés y 5 meses en botella.

Operaciones antes del embotellado: Filtración con diatomeas y membranas.

Color: brillante rojo carmín.

Aromas: mermeladas de ciruelas y frambuesas con notas de vainilla provenientes del roble.

Boca: equilibrado, posee taninos dulces y final aterciopelado.

Contenido de alcohol: 14 % Vol (20° C)

Acidez total: 5,40 g/l ácido tartárico

Azúcar residual: 2,70 g/l

Beber a 16-18°C

Disfrutar con *Milhojas de osobuco braseado y tomates asados con suave aderezo de albahaca*



Argentina, Naturally

NATURALMENTE ARGENTINA

Macarronada com posta assada. Almoço em 03/02/2013 com a Família Silva.