



TRIVENTO TRIBU CABERNET SAUVIGNON 2012

Variedad de uva: 100% Cabernet Sauvignon.

Origen del viñedo: Tupungato – Maipú, Mendoza.

Detalles del viñedo: suelo franco-arenoso, riego por manto/goteo.

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

Sistema de conducción: 100% posición vertical (VSP).

Detalles de la cosecha: recolección manual a partir del 20 de marzo.

Rendimiento: 15.000 kg/Ha.

Vinificación: despalillado y molienda de los granos. Maceración previa a la fermentación. 20% termovinificación. 80% vinificación tradicional, 10 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°C. Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica natural. 2 meses de roble francés el 50% del corte.

Operaciones antes del embotellado: Filtración con diatomeas y membranas.

Color: bordó con matices rojo violáceos.

Aroma: delicada mezcla de hierbas aromáticas, pimienta y frutas rojas, notas de tabaco y café.

Boca: taninos amables, dulces y estructurados. Final persistente y sedoso.

Contenido de alcohol: 13,50 % Vol. (20° C).

Acidez total: 5,5 g/l ácido tartárico.

Azúcar residual: 5 g/l.

Beber a 16-18°C

Potencial de guarda: hasta 2 años.

Disfrutar con Lomo de cordero grill acompañado de mini pastel de choclos y bacon

PROVA DA SAFRA 2011.

www.trivento.com

Preparativos da Bacalhoadá. Almoço em 10/03/2013 com a Turma da Ypacaráí.