

TRIVENTO GOLDEN RESERVE MALBEC D.O.C. 2022

VARIEDAD 100% MALBEC

VIÑEDO Luján de Cuyo, plantado en 1915

SUELO Origen aluvial, matriz de suelo limo arcilloso con finas líneas de arena. Altura 980 msnm.

COSECHA

Manual en cajas de 15kg a partir
22 de marzo de 2022.
Rendimiento: 7,500 kg/ha

VINIFICACION

Despalillado y molienda de uva, 48hs de maceración. Vinificación clásica en piletas de hormigón, 20 días de fermentación a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

CRIANZA

12 meses en roble francés 33% 1er uso
33% 2do uso - 33% 3er uso
Guarda en botella por 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Contenido alcohólico: 14.5%
Acidez total: 5,8 / Azúcar residual: 1,8

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN ORIGEN
EN BODEGA TRIVENTO DRUMMOND



MALBEC D.O.C. SINGLE VINEYARD

Donde lo auténtico encuentra su identidad

NOTAS DE CATA

Este Malbec expresa con claridad la pureza de la fruta característica de Luján de Cuyo. Aromas a ciruela y mora con sutiles notas florales y un fondo delicadamente especiado. De estructura generosa y taninos dulces y redondos que envuelven el paladar sin aristas. Acidez equilibrada y final largo, elegante y persistentemente frutal.

*Temperatura de servicio 16 - 18°C
Potencial de guarda 12 años.*

TRIVENTO GOLDEN RESERVE MALBEC D.O.C. *Luján de Cuyo, Mendoza*

Honramos el legado de viticultores que ponen en valor nuestros viñedos más antiguos, algunos con más de un siglo. Verdaderos patrimonios vivos que reúnen genética histórica y suelos que relatan la influencia del río Mendoza.

Nuestro objetivo es claro: reafirmar la identidad de Luján de Cuyo alrededor del mundo, con innovación y compromiso inquebrantable con la excelencia.

El trabajo colaborativo de enólogos y viticultores demuestra que este es el camino para destacar y preservar las fortalezas de Luján de Cuyo.

CRISTIAN LINARES, *viticultor*
GERMÁN DI CESARE, *enólogo*