



Eolo

Single Vineyard



Trivento presenta la añada 2020 de *Eolo Malbec*

Trivento, la bodega argentina reconocida por su excelencia en vinos, presenta la cosecha 2020 de Eolo Malbec. Este ícono de la casa, proveniente del centenario viñedo Eolo en Luján de Cuyo, ha cautivado a críticos y amantes del vino en todo el mundo.

Tras 18 meses de crianza de roble francés y otros 12 meses de estiba en botella, la cosecha 2020 de Eolo Malbec finaliza su descanso y arriba a los principales mercados alrededor del mundo.

Esta añada se caracteriza por un perfil aromático con definidas capas que refleja un año de clima seco y cálido. Es un Malbec rojo violáceo profundo, con matices azulados. En nariz despliega nítidos aromas de fruta roja, con notas de frutilla y grosella. Las sutiles notas herbales y florales, como violeta, se entrelazan con toques de especias, como el clavo de olor. En boca, se expresa sedoso, fluido y equilibrado.

“Las uvas de Eolo son las más delicadas de la Casa de los Vientos. Esto exige paciencia al momento de la cosecha manual que, se realiza en etapas, porque cada parcela tiene un momento óptimo de cosecha, que se respeta con rigurosidad y gran precisión”, enfatiza Germán Di Césare, director enológico de Eolo.

Las 12.300 botellas de Eolo Malbec 2020 entregan la pura y fina expresión del centenario viñedo de Luján de Cuyo que lleva su nombre.

Reconocimientos

Trivento Eolo Malbec 2020 ha sido elogiado por críticos de vino de alcance internacional. *James Suckling lo incluyó en el Top 100 de los mejores vinos de Argentina, otorgándole 95 puntos. Patricio Tapia* destacó su opulencia con 96 puntos, mientras *Tim Atkin*, aplaudió su paleta aromática y equilibrio



Eolo

THE WISDOM OF TIME

96
POINTS

Descor
ChadOS
BEST OF VISTALBA

95
POINTS

Decanter

95
POINTS

Tim
Atkin

95
POINTS

JAMESSUCKLING.COM
TOP 100 ARGENTINA WINES 2023



provenientes “del venerable origen” con 95 puntos. Joaquín Hidalgo, Wine Editor en Vinous, reconoció al ícono de la bodega con 94+ puntos.

Viñedo Eolo, sabiduría del tiempo

El viñedo, plantado en 1912, posee una arquitectura italiana con vides rodeadas por olivos y a la vera norte del río Mendoza. *Di Césare* explica la particularidad del suelo de Eolo, “en pocos metros de distancia encontramos perfiles pedregosos, texturas franco-limosas y algunos horizontes franco-arenosos. Todo esto hace que Eolo sea especial”, asegura.

Las antiguas vides de Malbec, prefiloxéricas, se irrigan mediante el método ancestral de acequias y surcos con agua del río Mendoza, que se alimenta del deshielo de la Cordillera de Los Andes.

Con una densidad de plantación de 5.550 plantas por hectárea, el balance es la característica natural del viñedo que tiene un rendimiento en promedio de 1,18 kg por planta debido a su antigüedad.

Mediante un estudio del perfil de los suelos del viñedo, *Di Césare* trazó un detallado mapa de las 4 hectáreas y las dividió en dos cuarteles (Este y Oeste), y estos a su vez en 7 parcelas en función de su estructura.

Pedregoso calcáreo: parcelas 1.2 y 2.1. Los conglomerados de carbonatos están entre los 40 y

100 cm de profundidad. Por encima, la textura es franco-limosa a franca. Las raíces de las vides llegan a explorar totalmente ese sector pedregoso. El Malbec de este suelo es frutado y de carácter austero, con taninos texturados, delgados, fluidos y jugosos.

Mixto: parcela 2.2. Una combinación de textura limo arcillosa y limo-arenosa, pero la piedra se encuentra a los 100 y 120 cm de profundidad. Las raíces exploran parcialmente la porción pedregosa. El Malbec es de concentración media con taninos más suaves.

Limo Arenoso: paralelas 1.0 y 2.0. Sin materiales gruesos y con una dominancia de la capa franco-arenosa sobre los limos. La expresión de la fruta roja y hierbas está más presente. Al paladar, es fluido con taninos redondos y pulidos.

Limo Arcilloso: parcelas 1.1 y 2.3. Sin materiales gruesos y con una dominancia de la capa franco limosa sobre las arenas. En nariz presenta fruta negra madura, mientras que en boca expresa densidad y taninos voluminosos.

La unicidad e identidad de este terruño centenario en Luján de Cuyo queda expresado en un Malbec prodigioso, con gran potencial de guarda.

Lujan de Cuyo ° Mendoza