



ESCANEA Y DESCUBRE



DESCUBRE TRIVENTO



COSECHA

2024

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

Última 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 sueva 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 7,5 g/l | AZUCAR RESIDUAL 5 g/l

NOTAS DE CATA

A la vista se aprecia un vino cristalino con tonos plata brillante. En nariz, una marcada presencia de manzana roja y notas frutales donde se destacan los frutos rojos ácidos. De cuerpo liviano con una acidez brillante y un final fresco.

Temperatura de servicio entre 12 -14°C.

Potencial de guarda de 2 años.

ENOLOGO

Maximiliano Ortiz

UPC 750ml - 7798039599192

TRIVENTO
ARGENTINA



WWW.TRIVENTO.COM