

# TRIVENTO STRATUS

## REGIÓN DE ORIGEN

Trivento Stratus proviene de tres viñedos ubicados en las micro regiones de Paraje Altamira (1.070 msnm), Los Chacayes (1.072 msnm) y Gualtallary (1.142 msnm), en el Valle de Uco, Mendoza.

Los viñedos fueron plantados bajo el sistema de espaldera vertical (VSP) en suelos pobres, arenosos, pedregosos y calcáreos con incrustaciones de carbonato.

## COSECHA

Cosecha manual realizada entre el 4 de Marzo al 4 de abril.

Rendimiento: 8,000 kg/ha.

## VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos, despalillado y posterior selección manual de granos. Molienda suave. Cinco días de maceración en frío (8°C) previa a la fermentación. Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable durante 15-17 días, a una temperatura controlada de 24-27°C. Uso de levaduras seleccionadas: *Saccharomyces Cerevisiae* (Bayanus). Maceración post-fermentativa durante 5 días. Trasiego directo a barricas. Fermentación maloláctica 100% natural.

## CRIANZA

El Malbec reposa 6 meses en barrica de roble francés, mientras que Cabernet Franc y Merlot, en barriles de 600 litros.

Luego, la mezcla final descansa durante otros 12 meses en fudres y barricas de roble.

## NOTAS DE CATA

Trivento Stratus es un vino de color rojo violáceo profundo que expresa una fina combinación de frutos rojos y negros, como casis, notas florales, pimienta negra y otras especias. Elegante, equilibrado y energético, muestra concentración y textura en el paladar.

*Stratus, que significa "capas", es un entramado cautivante del Valle de Uco - 70% Malbec 20% Cabernet Franc 10% Merlot donde cada capa revela las narrativas de los suelos.*

## WINEMAKER

Germán Di Cesare



## COSECHA 2021

70% Malbec  
20% Cabernet Franc  
10% Merlot

## ANÁLISIS

Alcohol: 14.5 %  
Acidez total: 5.8 g/l  
Azúcar Residual: 1.8 g/l