TRIVENTO

CUVEE EXCEPTIONNELLE



Magdalena Viani
Winemaker

VARIEDAD
70 % Chardonnay - 40% Pinot Noir.

ORIGEN
Tupungato - Tunuyán Mendoza.
Suelo aluvial, riego por goteo.
Clima seco y continental con buena exposición al sol, lo que permite una excelente maduración de las uvas.

VINIFICACIÓN
Prensado de los granos y desborre del mosto por frío. 20 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 14- 16 º C. Segunda fermentación por método Charmat Lungo. Guarda con lías finas durante 120 días.

NOTAS DE CATA
Color: brillante con matices rosa perlado.
Nariz: aromas a pan tostado y vainilla provenientes del contacto con lías y notas a manzana, guinda y frambuesa.
Boca: entrada fresca, luego cremoso en el paladar y largo en el final.

DATOS ANALÍTICOS
Contenido de alcohol: 12,5%
Acidez total: 4,7 g/l ácido tartárico
Azúcar residual: 5,8 g/l
Temperatura de servicio 8ºC



Empresa B Certificada. Más información en bcorp.com

Vegan