TRIVENTO
ARGENTINA

# MALBEC DE FUEGO




## MALBEC 2024

**VARIEDAD**
100% Malbec.

**REGIÓN DE ORIGEN**
Luján de Cuyo (900 m.s.n.m.).

**COSECHA**
Cosecha mecánica, primera semana de Marzo.

**RENDIMIENTO**
16.000 kg/ha.

**VINIFICACIÓN**
Despalillado y molienda de los granos. Maceración previa a la fermentación. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable por 20 días a 26ºC. Fermentación maloláctica natural. El 45% del vino se mantiene en contacto con roble francés por 8 meses.

**ALCOHOL: 13% VOL**
**ACIDEZ TOTAL: 5,8 G/L**
**AZÚCAR RESIDUAL: 15 G/L**

Ciruelas maduras
violetas
Paladar redondo
Taninos suaves
integrados



Malbec audaz
Notas ahumadas
Madera tostada

EAN 13 - 7798422330371