SCAN AND DISCOVER

DESCUBRE TRIVENTO

VINO ARGENTINO #1 DEL MUNDO
VENTAS EN VALOR IWSR DESDE 2020



COSECHA:
2025

VARIEDAD:
100% Malbec

REGIÓN DE ORIGEN:
Valle de Uco (1.200 m.s.n.m)
Luján de Cuyo (900 m.s.n.m)
Junín (680 m.s.n.m)

COSECHA
Mecánica. La cosecha se realiza la segunda semana de marzo.
Rendimiento: 18,000 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 24ºC. Fermentación maloláctica natural. 20% del vino es añejado en roble francés y americano durante 6 meses.

NOTAS DE CATA
Malbec color rojo intenso con matices brillantes. La nariz es intensa, fresca con predominio de la fruta roja y aromas de vainilla, coco y humo provenientes del contacto con madera. De entrada suave y sensación dulce, este Malbec tiene un final largo y fresco.

ALCOHOL: 12,5% Vol
ACIDEZ TOTAL: 6,35 g/l
AZÚCAR RESIDUAL: 2,5 g/l
PH: 3,62

Temperatura de servicio entre 16 -18ºC.
Potencial de guarda de 3 años.

Maximiliano Ortiz
Enólogo

TRIVENTO ARGENTINA

Vegan

Empresa B Certificada Más información en bcorp.com

WWW.TRIVENTO.COM