TRIVENTO
STRATUS



COSECHA 2023
60% Malbec
17% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc
8% Merlot

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 14.5 %
Acidez Total: 6 g/l
Azúcar Residual 1.8 g/l
PH: 3,56

REGIÓN DE ORIGEN
Trivento Stratus proviene de tres viñedos ubicados en las microregiones de Paraje Altamira (1.100 m s. n. m.), Los Chacayes (1.072 m s. n. m.) y Gualtallary (1.300 m s. n. m.), en el Valle de Uco, Mendoza. Los viñedos están plantados bajo sistema de conducción VSP sobre suelos pobres, arenosos, pedregosos y calcáreos, ricos en carbonato de calcio.

COSECHA
La cosecha se realizó de forma manual entre el 2 y el 23 de marzo.
Rendimiento: 8.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN
Selección manual de racimos, seguida de despalillado y una segunda selección manual de granos. Molienda suave con rodillos y maceración en frío durante cinco días a 8°C, previa a la fermentación.

La fermentación alcohólica se desarrolla en tanques de acero inoxidable durante 15 a 17 días, con temperaturas controladas entre 24°C y 27°C, utilizando levaduras seleccionadas Saccharomyces cerevisiae (Bayanus).

Posteriormente, el vino realiza una maceración postfermentativa de cinco días antes de ser trasvasado directamente a recipientes de roble, donde completa de forma natural la fermentación maloláctica.

CRIANZA
El master blend de Stratus reposa durante 16 meses en roble francés. El 50% del vino se cría en fudres de quinto uso, mientras que el 50% restante envejece en barricas de 225 litros, distribuidas en partes iguales entre barricas de primer, segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA
Este vino refleja la pureza, la energía y la identidad de la montaña. De color rojo violáceo intenso, despliega una compleja sucesión de aromas donde las frambuesas, las grosellas y el casis conviven con sutiles notas de pimienta y especias, construyendo una expresión profunda y sofisticada.

Su recorrido en boca destaca por la precisión y la elegancia. Las distintas texturas se suceden con fluidez, combinando concentración, frescura y una marcada tensión que realza su carácter. Equilibrado y de gran persistencia, deja una impresión de armonía y fineza que define a los vinos de clase mundial.

Stratus, palabra de origen latino que significa «capas», es un blend cautivador del Valle de Uco. Un caleidoscopio de singularidad, donde cada capa revela las historias del suelo, el paso del tiempo y el espíritu infinito del terroir.

ENÓLOGO
Germán Di Cesare