Este corte de Cabernet Sauvignon y Malbec presenta un color rojo granate profundo con reflejos

SCAN AND DISCOVER

DESCUBRE TRIVENTO

ARGENTINA'S Nº1 WINE WORLDWIDE
IWSR VALUE SALES SINCE 2020



COSECHA
2023

VARIEDAD
50% Cabernet Sauvignon - 50% Malbec

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

COSECHA
Mecánica. La cosecha se realiza la segunda semana de marzo. Rendimiento: 14,000 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 26°-28°C. Fermentación maloláctica natural. 20% del vino es añejado en roble francés y americano durante 6 meses.

ALCOHOL 13% Vol | ACIDEZ TOTAL 5,55 g/l | AZÚCAR RESIDUAL 2,55 g/l

NOTAS DE CATA
Este corte de Cabernet Sauvignon y Malbec presenta un color rojo granate profundo con reflejos violáceos. En nariz se combinan aromas a frutos rojos maduros, como ciruelas y cerezas negras, con notas especiadas que recuerdan a la pimienta negra. El contacto con roble aporta sutiles matices tostados y de vainilla, que completan un perfil aromático complejo y elegante. En boca ofrece buena estructura, taninos firmes y persistentes, con un final largo que equilibra fruta y especias.

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

ENÓLOGOS
Maximiliano Ortiz