TRIVENTO
Golden Reserve

COSECHA 2024 – 100% CABERNET SAUVIGNON

ORIGEN
Valle de Uco, Mendoza
85% Cordón del Plata – 15% Paraje Altamira

COSECHA
Cosecha manual en cajas de 15 kilos, a partir del 8 de abril.
Rendimiento 8.500 kg/ha

PROCESO DE VINIFICACIÓN
48 horas de maceración previo a la fermentación. 21 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

CRIANZA
Guarda en fudres de roble francés de tercer uso durante 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 14% Vol (20ºC).
Acidez total: 5,67 g/l acidez tartárica.
Azúcar residual: 1,8 g/l.

NOTAS DE CATA
Vino elegante y expresivo, de profundo color rojo con reflejos granate. Sus aromas de frutas negras, como casis, moras y ciruelas maduras, se integran con sutiles notas de pimienta negra y madera. En boca es fresco y fluido, con una estructura equilibrada, taninos suaves y un final largo y armonioso que refleja la identidad del terroir de altura del Valle de Uco.

Temperatura de servicio 16 – 18 °C
Potencial de guarda 8 años



Empresa B Certificada
Más información en bcorp.com

Vegan

Magdalena Viani
Winemaker



"La vendimia 2024 se destacó por su excelente calidad y sanidad. A pesar de haber transcurrido bajo condiciones de un año seco y cálido, los vinos mostraron perfiles más cercanos a los de una añada fresca, intenso color, fruta roja fresca y una notable diversidad de expresiones."

Magdalena Viani



TRIVENTO GOLDEN RESERVE CABERNET SAUVIGNON proviene de viñedos de altura ubicados en el Valle de Uco, donde la amplitud térmica favorece una mayor concentración de aromas y sabores, aportando equilibrio y expresión al vino.