



Enólogo: Germán Di Césare

Varietal de uvas: 78% Malbec, 12% Bonarda y 10% Syrah

Origen del viñedo: Luján de Cuyo, Maipú y Tupungato, Mendoza

Detalles del viñedo: suelo aluvial, riego superficial y por goteo.

Clima: seco y continental con buena exposición al sol, lo que permite una excelente maduración de las uvas.

Sistema de conducción: posición vertical (VPS)

Detalles de la cosecha: recolección manual en cajas a partir de la segunda semana de abril. Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Vinificación: despallado y molienda de los granos. Maceración 48hs previa a la fermentación. 16 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 25-29°C. 4 días de maceración pos fermentativa. Fermentación maloláctica natural.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés y para Malbec y Bonarda y roble americano para Syrah. Luego del assemblage, 5 meses en botella.

Operaciones antes del embotellado: filtración con membranas.

Color: rojo profundo con matices violáceos.

Aromas: frutas rojas, frambuesas y cerezas, y mermelada de ciruelas que combinan con notas especiadas de vainilla y chocolate amargo provenientes de la crianza en roble.

Boca: Entrada dulce y amplia, balanceado en boca, con taninos gentiles. Final de boca largo y prolongado.

Contenido de alcohol: 14% Vol (20° C)

Acidez total: 5,70 g/l ácido tartárico

Azúcar residual: 1,80 g/l

Beber a 16-18°C / Potencial de guarda hasta 3 años

Disfrutar con dupla de empanadas de carne cuyanas aromatizadas con comino, seguidas de costillas de ternera con papas confitadas en romero

www.trivento.com

*Degustação de azeites, queijo grana padano e lingüicinha húngara.
Jantar em 05/03/2013.*