



TRIVENTO RESERVE MALBEC 2014

Variedad de uva: 100% Malbec

Región del viñedo: Luján de Cuyo (50%) y Uco Valley (50%), Mendoza.

Detalles del viñedo: suelo franco - arenoso, riego por goteo. Altitud: 1.050 m.s.n.m

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

Sistema de conducción: posición vertical (VSP)

Detalles de la cosecha: recolección manual en bines y cosecha mecánica a partir de la última semana de marzo.

Rendimiento: 12.000 kg/Ha.

Vinificación: despalillado y molienda de los granos. Maceración de frío previo a la fermentación.

Fermentación Alcohólica: 20 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés el 30% de la mezcla y 5 meses en botella.

Apariencia: brillante rojo intenso con matices violáceos y azulados.

Aroma: mermeladas de ciruelas y frambuesas con notas de vainilla provenientes del roble.

Boca: equilibrado, posee taninos dulces, bebibles y final aterciopelado.

Contenido de alcohol: 14 %Vol (20° C)

Acidez total: 5,4 g/l ácido tartárico

Azúcar residual: 2,70 g/l

Beber a 16 °C

Potencial de guarda: hasta 3 años

Disfrutar con Milhojas de osobuco braseado y tomates asados con suave aderezo de albahaca.

www.trivento.com

Safra 2013. Jantar em 25/03/2016.