



Compartí nuevos rituales ...



TRIVENTO TRIBU MALBEC 2014

Variedad de uva: 100% Malbec.

Origen del viñedo: Maipú, Tupungato y Rivadavia, Mendoza.

Detalles del viñedo: suelo franco-arenoso, riego por manto/goteo.

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

Sistema de conducción: 65% posición vertical (VSP), 35% parral.

Detalles de la cosecha: recolección manual a partir del 10 de marzo.

Rendimiento: 16.000 kg/Ha.

Vinificación: despallado y molienda de los granos. Maceración fría previa a la fermentación. 40% termovinificación. 60% vinificación tradicional, 8 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

Operaciones antes del embotellado: Filtración con diatomeas y membranas.

Color: rojo vibrante con tonos violetas.

Aromas: delicada y armónica combinación de frutos del bosque con mermeladas de ciruela y cereza.

Boca: cuerpo medio con taninos redondos y dulces. Final persistente.

Contenido de alcohol: 12,9% Vol. (20° C).

Acidez total: 5,50 g/l ácido tartárico.

Azúcar residual: 4 g/l.

Beber a 16-18°C

Potencial de guarda: hasta 2 años.

Disfrutar con una Fresca de prosciutto y láminas de gryère con aderezo de aceto balsámico.

www.trivento.com

Safrá 2014. Jantar em 23/05/2016.