

TRIVENTO

Golden Reserve

COSECHA 2022 - 100% MALBEC

COSECHA

Cosecha manual en cajas de 15 kg a partir del 10 de marzo.
Rendimiento 7,500 kg/ha.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Despallado y molienda de uva. 48 horas de maceración.
21-23 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°. Fermentación maloláctica natural.

CRianza

12 meses en roble francés, 90% en barricas y 10% en fudres.
Guarda en botella por 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Contenido Alcohólico: 14% Vol (20°C).
Acidez total: 6,20 g/l acidez tartárica.
Azúcar residual: 1,8 g/l.

NOTAS DE CATA

Rojo profundo con tintes violáceos que expresa aromas intensos a fruta roja fresca y brillante como frutillas y frambuesas y florales que recuerdan a violetas. La complejidad aromática del vino se termina de expresar con notas suaves a chocolate, vainilla y especias debido a su paso por madera. En boca, taninos suaves, pulidos y redondos aportan una entrada dulce y jugosa con un final persistente y de sensaciones vibrantes.

Temperatura de servicio 16-18°C.
Potencial de guarda 5 años



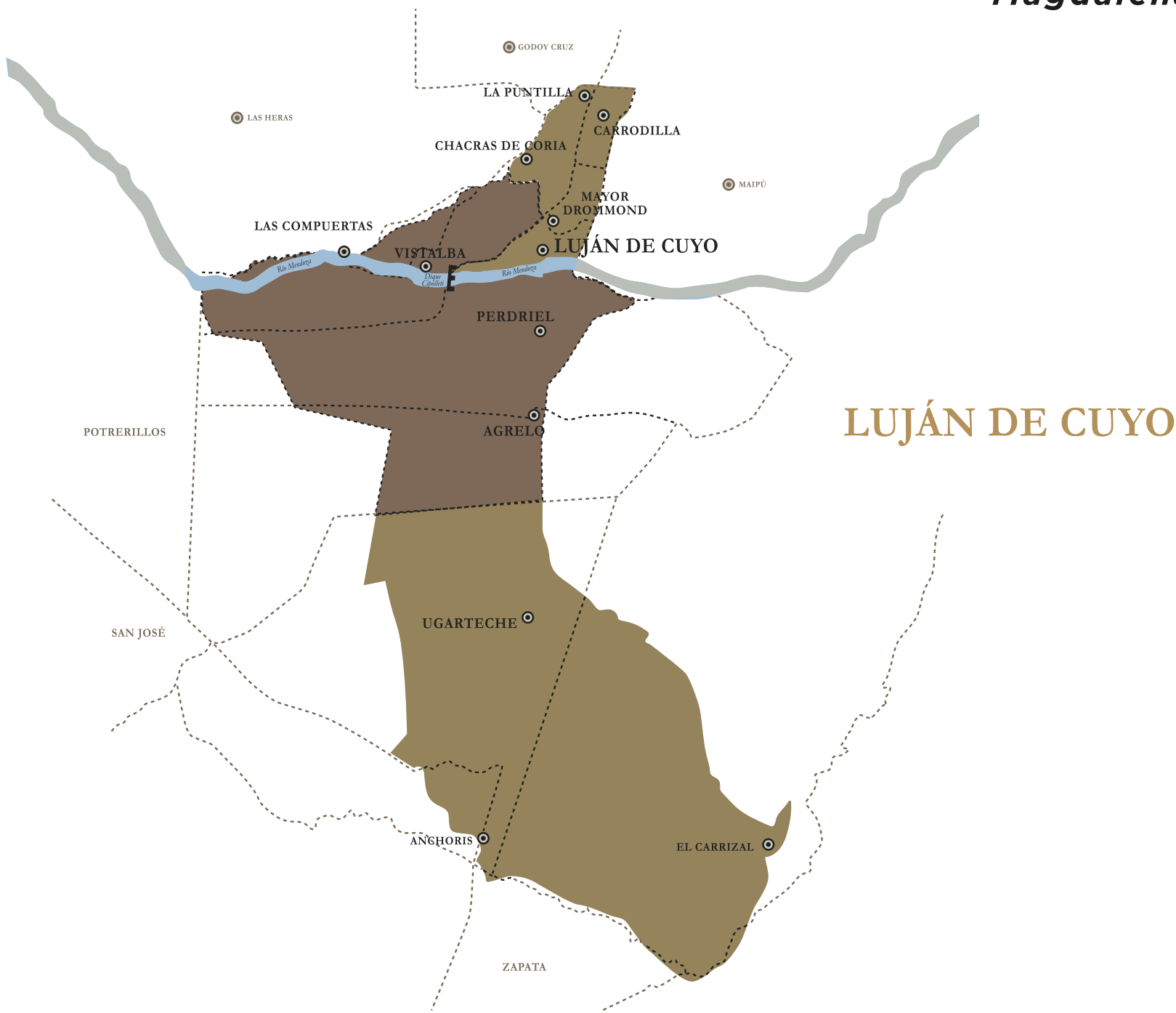
Magdalena Viani
Winemaker

M. Viani



“Este año hemos obtenido componentes que muestran balance, integridad y franqueza en la expresión del terroir de Luján de Cuyo. En Vistalba y Las Compuertas encontramos gran concentración y estructura polifenólica, mientras que Agrelo y Perdriel aportaron una brillante expresión de frutas rojas”

Magdalena Viani



TRIVENTO GOLDEN RESERVE MALBEC rescata la mejor expresión del terroir en 4 viñedos de Luján de cuyo: Vistalba, Las Compuertas, Agrelo y Perdriel. Luján de Cuyo es la región de Malbec más reconocida del mundo, con viñedos de más de 80 años que entregan los más finos y elegantes Malbecs. TRIVENTO GOLDEN RESERVE proviene de un legado vitivinícola transmitido de generación en generación, que expresa la pasión de quienes cuidan ese viñedo.