



MENDOZA·ARGENTINA

TRIBUTO 2018

Este logrado producto nació de una excelente añada, fruto de un meticuloso trabajo y perseverante dedicación. Con este vino la familia Rivier encontró una oportunidad para rendirle un merecido 'tributo' a Don Juan Rivier, el fundador de la Bodega.

Don Juan fue un inmigrante suizo que vivió 50 años en esta región, formó su familia y luchó incansablemente por transmitir sólidos valores morales a su descendencia y su entorno.

He aquí un merecido reconocimiento.

CEPAJE

62,5 % Malbec.
25 % Cabernet Sauvignon.
12,5 % Merlot.

ORIGEN

Valle de Uco, San Carlos (Mendoza).
Rama Caída, San Rafael (Mendoza).

PARTIDA LIMITADA

400 cajas.

ALCOHOL

15,10 % vol.

| **PH** | **ACIDEZ**

AZÚCAR RESIDUAL

2,36 gr./lt.

3,45

6,07 gr./lt.

VINIFICACIÓN

Uvas encubadas en vasijas de cemento. Siembra de levaduras seleccionadas y remontajes clásicos con control de temperatura que no supere los 32° C, durante 15 días. Posterior maloláctica en barricas.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Luego se trabajó intensamente en este corte, logrando así, un buen equilibrio.

FECHA DE EMBOTELLADO

6 de diciembre de 2019.

POTENCIAL DE GUARDA

Óptimo a partir de 2021, mejorando hasta el 2028.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes púrpura con brillos violáceos.

AROMAS

Impactan inicialmente los tostados y luego se abre con notas especiadas y de frutos rojos.

BOCA

Llena la boca su fuerte estructura y se expresa muy armónico y complejo.

FINAL

Retrogusto bien largo y sofisticado que va dejando distintas sensaciones con el pasar del tiempo. Las uvas maduraron perfectamente en un verano cálido y seco, lo que le aporta ese equilibrio final.

AÑADA

La añada 2018 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, el comienzo del otoño se manifestó fresco, lo que determinó una muy buena madurez.

CONSUMIR

18° C.