



TRIBUTO 2020

MENDOZA·ARGENTINA

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

47 % Malbec.
34 % Cabernet Sauvignon.
19 % Merlot.

ORIGEN

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

PARTIDA LIMITADA

700 cajas.

ALCOHOL

15,20 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL

3,0 gr./lt.

PH

3,87

ACIDEZ

5,77 gr./lt.

VINIFICACIÓN

Uvas encubadas en vasijas de cemento. Fermentación a temperaturas entre 25° y 28° C, con picos a mayor temperatura para mayor extracción de color (no superior a 32°C). Remontajes tradicionales.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre de 2021.

POTENCIAL DE GUARDA

Óptimo a partir de 2023, mejorando hasta 2030.



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 brotación, en octubre, se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar y el 4 de junio con el Cosecha Tardía. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio. ¡Todo un desafío!

CONSUMIR

18° C.