

JEAN RIVIER

COLECCIÓN



BAG IN BOX ROSÉ 2024

Este envase denominado BAG IN BOX consta de una caja que contiene una bolsa con dosificador.

La bolsa posee barreras contra el oxígeno y contiene el vino al vacío, logrando - al estar en ausencia de aire - conservar sus propiedades organolépticas inalteradas, garantizando la calidad del producto hasta la última copa.

3 LITROS



🍷 CEPAJE
Malbec.

🍷 ORIGEN
Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

🍷 ALCOHOL
12,20 % vol

🍷 AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ
8,64 gr./lt. | 3,43 | 6,37 gr./lt.

🍷 FERMENTACIÓN

Mosto obtenido a partir del prensado directo de las uvas tintas en prensa neumática, lo cual proporciona ese color sutil. Fermentación a muy bajas temperaturas, del orden de los 12 °C a 14 °C durante 5 semanas. Se detuvo la fermentación mediante frío, a los efectos de conservar unos gramos de azúcar naturales.

🍷 CRIANZA
En vasijas con epoxi.

🍷 FECHA DE FRACCIONAMIENTO
Noviembre 2024.

🍷 POTENCIAL DE GUARDA

El BIB sin abrir garantiza la calidad del producto de 8 a 10 meses a partir de la fecha de envasado. Una vez abierto, el vino se mantiene en perfectas condiciones durante 3 semanas.



JEAN RIVIER

COLECCIÓN

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Muy sutil, apenas rosado, tenue, brillante.

AROMAS

Muy intensos aromas de frutos rojos frescos como cereza y frambuesa recién cortadas. Recuerda los bombones ácidos.

BOCA

Ingresa dulce y levemente ácido, bien envolvente, evoluciona el frutado de los frutos rojos.

FINAL

La persistencia es corta, quedando el recuerdo de la acidez que invita a seguir bebiendo. Convivial y fácil de beber.

AÑADA 2024

La sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas, pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices.

(*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

CONSUMIR

12 °C. Y agregamos la recomendación de que el BIB esté a una temperatura de 10 °C para que en copa no supere los 12°.

Colección de vinos jóvenes, de estilo frutado y fresco, colores brillantes y cuerpo moderado. Cada varietal ofrece la tipicidad de su uva con el sello de la tierra que les da origen.

