

# JEAN RIVIER

## COLECCIÓN

### BAG IN BOX MALBEC 2023

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

100% Malbec.

#### ORIGEN

Parcelas: 22, 24, 25, 26 y 27. Casas Viejas, San Carlos, Mendoza. Viñedo implantado en 2011 en parrales con poda sistema cordón pitoneado en "H".

#### ALCOHOL

12,80 % vol

#### AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt.

#### PH

3,69

#### ACIDEZ

5,47 gr./lt.

#### FERMENTACIÓN

Se vinificó de acuerdo a las más estrictas normas y con las tecnologías necesarias para deleitarse con un producto donde la fruta y la tipicidad sean inolvidables.

#### CRIANZA

5 meses en roble francés 70% y roble americano 30%.

#### FECHA DE FRACCIONAMIENTO

Noviembre 2023.

#### 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

Color rojo rubí, con tintes violáceos.

#### AROMAS

Se aprecian todas las frutas rojas del cepaje, preservadas mediante fermentaciones a temperaturas medias. Completa la nariz deijos de chocolate debido al paso por roble.

#### BOCA

Se anuncia suave, fresco con frutas como moras, ciruelas, pasas de uva y violetas.

#### FINAL

De estructura media. Su recuerdo confirma el paso por madera y deja una sensación agradable debido a sus suaves taninos.

#### AÑADA

¡Esta añada – como algunas otras - será memorable! Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Se percibe un gran potencial de guarda.

#### CONSUMIR

18 °C. Y agregamos la recomendación de que el BIB esté a una temperatura de 14/15 °C para que en copa no supere los 16/18 °C.

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.

