

JEAN RIVIER

Malbec Bonarda

2017



CEPAJE

Malbec 60% - Bonarda 40%

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

22500 cajas.

ALCOHOL

12,30 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

2,05 gr./lt.

PH

3,80

ACIDEZ

5,32 gr./lt.

FERMENTACIÓN

El Malbec fue encubado, su fermentación conducida con remontajes tradicionales durante 8 días y descubado con rastros de azúcares. La Bonarda fue encubada con un porcentaje de granos enteros, se fermentó a temperaturas no superiores a 24°C y se descubó anticipadamente de forma de tener taninos muy suaves. Posteriormente, se realizó el "assemblage" con el criterio de obtener un vino armónico.

CRIANZA

18 meses de puesta en botella.

FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero 2017.

GUARDA

Consumir dentro de los 24 meses de embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo rubí, brillante.

AROMAS

Frambuesas, mermelada de ciruela, pasas de uvas.

BOCA

Buena estructura, complejo, de taninos suaves, armónico.

FINAL

Largo con resabios de frutos cocidos y frutos rojos, aterciopelado.

AÑADA

2017

CONSUMIR

18 °C (chambré).

