

JEAN RIVIER

Malbec Reserva

2015



CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

6955 cajas.

ALCOHOL

14,50 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

2,89 gr./lt.

PH

3,70

ACIDEZ

6,00 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica de roble francés durante 12 meses.

CRIANZA

La crianza transcurre durante 10 meses, en tanques con rigurosos cuidados y más de 6 meses en botella en los sótanos de la bodega.

FECHA DE EMBOTELLADO

7 de Junio 2016.

Novedad: cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar.

GUARDA

Apto para guarda, en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2018.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes violáceos.

AROMAS

Frutas rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas. De taninos fuertes y dulces bien presentes.

FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

AÑADA

Destacable el resultado obtenido en una añada como esta, en la que todos los factores climáticos fueron dándose de forma óptima y permitieron una excelente maduración de las uvas.

CONSUMIR

18 °C (temperatura de guarda).

