

JEAN RIVIER

Malbec 2016



CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

11000 cajas.

ALCOHOL

12,70 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

2,75gr./lt.

PH

3,53

ACIDEZ

5,77 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

18 meses de puesta en botella.

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2017.

GUARDA

Consumir dentro de los 24 meses de embotellado.

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 y una puesta en botella precoz. Completa la nariz de chocolate debido a un breve paso por roble.

BOCA

Se anuncia suave, fresco con frutas como la mora, ciruelas, pasas de uva, violetas.

FINAL

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

AÑADA

2016

CONSUMIR

15 °C (Fresco).

