

JEAN RIVIER

Malbec 2018



🍷 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".

🍷 PRODUCCIÓN

4700 cajas.

🍷 ALCOHOL

14,00 %vol

🍷 AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,80 gr./lt.	3,57	5,55 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

6 meses en tanques.

🍷 FECHA DE EMBOTELLADO

Agosoto 2018.

🍷 POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 36 meses de puesta en botella.

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 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 comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a finales del verano. A partir de fines de febrero fue más seco, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos. Esto se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

CONSUMIR

15 °C (fresco).

