



TRIBUTO 2022

MENDOZA-ARGENTINA

Este logrado producto nació de una excelente añada, fruto de un meticuloso trabajo y perseverante dedicación. Con este vino la familia Rivier encontró una oportunidad para rendirle un merecido 'tributo' a Don Juan Rivier, el fundador de la Bodega.

Don Juan fue un inmigrante suizo que vivió 50 años en esta región, formó su familia y luchó incansablemente por transmitir sólidos valores morales a su descendencia y su entorno. He aquí un merecido reconocimiento.

CEPAJE

50 % Malbec.
30 % Cabernet Sauvignon.
20 % Merlot.

ORIGEN

Valle de Uco, San Carlos (Mendoza).
Rama Caída, San Rafael (Mendoza).

PARTIDA LIMITADA

600 cajas.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
14,80 % vol.	-1,80 gr./lt.	3,65	6,22 gr./lt.

VINIFICACIÓN

Uvas encubadas en vasijas de cemento. Fermentación a temperaturas entre 25° y 28° C, con picos a mayor temperatura para mayor extracción de color (no superior a 32°C). Remontajes tradicionales.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre de 2023.

POTENCIAL DE GUARDA

Óptimo a partir de 2025, mejorando hasta 2032.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes púrpura con brillos violáceos.

AROMAS

Impactan inicialmente los tostados y luego se abre con notas especiadas y de frutos rojos.

BOCA

Llena la boca su fuerte estructura y se expresa muy armónico y complejo.

FINAL

Retrogusto bien largo y sofisticado que va dejando distintas sensaciones con el pasar del tiempo. Las uvas maduraron perfectamente en un verano cálido y seco, lo que le aporta ese equilibrio final.

AÑADA

La vendimia 2022 representó un gran desafío. Una parte, debido a una helada tardía inesperada que sufrió el viñedo en octubre de 2021. Por otra parte, en enero y febrero de 2022 ocurrieron lluvias intensas, las cuales obligaron a acelerar la marcha de la vendimia, tanto de uvas blancas como las primeras tintas. Posteriormente, se avanzó favorablemente hasta interrumpir por un breve tiempo a la espera de madurez óptima de las tintas. La culminación de esta vendimia fue abrupta hacia finales de marzo debido a la ocurrencia de heladas severas el 29 y 30 de marzo, poco habitual a esa altura del año. En resumen, el resultado de la añada fue: muy buena calidad en los Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

CONSUMIR

18° C.