

# JEAN RIVIER

COLECCIÓN



## BAG IN BOX MALBEC 2025

Este envase denominado BAG IN BOX consta de una caja que contiene una bolsa con dosificador.

La bolsa posee barreras contra el oxígeno y contiene el vino al vacío, logrando - al estar en ausencia de aire - conservar sus propiedades organolépticas inalteradas, garantizando la calidad del producto hasta la última copa.

3 LITROS




 **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".


 **ALCOHOL**  
13,30 % vol

 **AZÚCAR RESIDUAL** | PH | **ACIDEZ**  
-1,80 gr./lt. | 3,69 | 5,7 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**  
Fermentación en piletas de cemento revestidas con epoxi. Crianza en roble francés 70% y roble americano 30%.

 **FECHA DE FRACCIONAMIENTO**  
Junio 2025.

 **POTENCIAL DE GUARDA**  
El BIB sin abrir garantiza la calidad del producto de 8 a 10 meses a partir de la fecha de envasado. Una vez abierto, el vino se mantiene en perfectas condiciones durante 3 semanas.



# JEAN RIVIER

## COLECCIÓN

### 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. Completa la nariz deijos de chocolate debido al 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 2025

La vendimia 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada.

El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

#### CONSUMIR

18 °C. Y agregamos la recomendación de que el BIB esté a una temperatura de 14/15 °C para que en copa no supere los 16/18 °C.

Colección de vinos jóvenes, de estilo frutado y fresco, colores brillantes y cuerpo moderado. Cada varietal ofrece la tipicidad de su uva con el sello de la tierra que les da origen.

