

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

-1,80 gr./lt.

PH

3,69

ACIDEZ

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.

