RIVIER
MENDOZA·ARGENTINA

MALBEC JOVEN 2026

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
2500 cajas.

ALCOHOL
12,50 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,80 gr./lt.	3,46	5,92 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: 5 meses en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO
Junio 2026.

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 dejos 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
La temporada 2026 comenzó con una brotación destacada por la cantidad y homogeneidad de las yemas, y culminó en una muy buena cosecha realizada entre el 2 de marzo y el 17 de abril. El ciclo estuvo marcado por temperaturas medias significativamente inferiores a los promedios históricos, lo que permitió una maduración lenta y equilibrada. Este contexto favoreció una excelente sincronía entre la madurez tecnológica y fenólica, preservando elevados niveles de acidez natural y dando lugar a una madurez sostenida.
Las precipitaciones se concentraron en eventos intensos y de corta duración en febrero. Superado ese desafío, las condiciones se estabilizaron y permitieron una vendimia en óptimas condiciones.
Como resultado, se obtuvieron blancos equilibrados y tintos de gran tensión y dinamismo, con profundidad, frescura y energía, que combinan fineza, elegancia y muy buena concentración.

CONSUMIR
15° C (fresco).