



## TRIVENTO EOLO

ENÓLOGO / WINEMAKER  
*Victoria Prandina / Enrique Tirado*

GUARDA  
*18 meses en barricas de roble francés*

VARIEDAD  
*100% Malbec*

ORIGEN  
*Luján de Cuyo, Mendoza*

### NOTAS DE CATA

*Color violáceo con tonos carmesí profundos.*



*En nariz muestra gran expresividad donde destacan notas de frutos negros como moras, frutos secos como castañas y caramelo.*



*En paladar muestra potencia con taninos aterciopelados, en retrogusto recuerda notas de humo, canela y mermeladas. Un vino de final largo y elegante.*



### MARIDAJE

*Rack de cordero, Bife de chorizo, Pato laqueado, Lechón.*