



TRIVENTO PRIVATE RESERVE 2017

GUARDA

8 meses en barricas de roble francés para el 40% del blend.
6 meses en tanque de acero luego del assemblage, 5 meses en botella

VARIEDAD

100% Malbec

ORIGEN

Tupungato, Tunuyán, San Carlos - Mendoza

NOTAS DE CATA

Profundo rojo con matices violáceos



Intensidad de frutos rojos frescos, fresas, frambuesas y cerezas.
La madera entregó notas de vainilla, pan tostado, clavo de olor
y humo. El conjunto aromático es complejo y potente.



Impacta en boca con presencia, medio amplio donde se sienten
sus taninos suaves y exquisitos y final jugoso y enérgico.



MARIDAJE

Bife de chorizo acompañado de papas rellenas asadas

RECONOCIMIENTOS / PUNTAJE

International Wine Challenge - 92 puntos