



TRIBUTO 2023

MENDOZA-ARGENTINA

Este logrado producto nació de una excelente añada, fruto de un meticuloso trabajo y perseverante dedicación. Con este vino la familia Rivier encontró una oportunidad para rendirle un merecido 'tributo' a Don Juan Rivier, el fundador de la Bodega.

Don Juan fue un inmigrante suizo que vivió 50 años en esta región, formó su familia y luchó incansablemente por transmitir sólidos valores morales a su descendencia y su entorno. He aquí un merecido reconocimiento.

CEPAJE

55 % Malbec.
30 % Cabernet Sauvignon.
15 % Merlot.

ORIGEN

Valle de Uco, San Carlos (Mendoza).
Rama Caída, San Rafael (Mendoza).

PARTIDA LIMITADA

700 cajas.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
14,40 % vol.	-1,80 gr./lt.	3,70	6,37 gr./lt.

VINIFICACIÓN

Uvas encubadas en vasijas de cemento. Fermentación a temperaturas entre 25° y 28° C, con picos a mayor temperatura para mayor extracción de color (no superior a 32°C). Remontajes tradicionales.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2024.

POTENCIAL DE GUARDA

Óptimo a partir de 2026, mejorando hasta 2033.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes púrpura con brillos violáceos.

AROMAS

Impactan inicialmente los tostados y luego se abre con notas especiadas y de frutos rojos.

BOCA

Llena la boca su fuerte estructura y se expresa muy armónico y complejo.

FINAL

Retrogusto bien largo y sofisticado que va dejando distintas sensaciones con el pasar del tiempo. Las uvas maduraron perfectamente en un verano cálido y seco, lo que le aporta ese equilibrio final.

AÑADA

Una añada muy memorable. Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia con la poca uva que quedaba en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Gran potencial de guarda.

CONSUMIR

18° C.