

# JEAN RIVIER

## Malbec Reserva

2016



### CEPAJE

100% Malbec.

### ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

### PRODUCCIÓN

4700 cajas.

### ALCOHOL

13,20 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt.

### PH

3,67

### ACIDEZ

5,33 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

Fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica de roble francés durante 12 meses.

### CRIANZA

La crianza transcurre durante 10 meses, en tanques con rigurosos cuidados y más de 6 meses en botella en los sótanos de la bodega.

### FECHA DE EMBOTELLADO

3 de julio 2018.

**Novedad:** cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar.

### GUARDA

Apto para guarda, en lugar fresco y húmedo. Óptimo 2019 a 2022.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Rojo intenso, tintes violáceos.

### AROMAS

Frutas rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

### BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas. De taninos fuertes y dulces bien presentes.

### FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

### AÑADA

Esta añada comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a finales del verano. A partir de fines de febrero fue más seco, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos. Esto se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

### CONSUMIR

18° C (temperatura de guarda).

Acompaña carnes a la parrilla, mesas de embutidos y jamones, estofados, guisos, pastas con salsas rojas, quesos maduros, patés.

