

JEAN RIVIER

KUMBRE 2003

Un vino en la Cumbre, en la Cima

Limitada partida de botellas, ofrecida a un selecto consumidor, sensible, exigente, acostumbrado a exclusivos Grandes Vinos. Si los vinos Roble de Bodega Rivier son monocepajes, el Kumbre fue concebido como un corte único, de Cabernet Sauvignon 52% y Malbec 48 %, proveniente de un Viñedo con parcelas de 51 y 19 años de edad. Criado 12 meses en Barricas nuevas de Roble Francés y guardado en cavas climatizadas durante 24 largos meses, considerando la bodega haber alcanzado la cumbre en la calidad de los vinos elaborados hasta el año 2003.

Un gran seductor

Al disfrutar este Gran Vino, se agotan los vocablos de la degustación, se descubren sensaciones nuevas. Es un "Assemblage" concebido para combinar las cualidades de estos dos cepajes en una explosión de delicadeza y complejidad, de potencia y frescura, de autenticidad y elegancia. El fruto de la perseverancia y la espera, lo convierten en un Gran Seductor.

Una añada excepcional

La vendimia 2003 fue magnífica, el sol siempre presente, las noches frescas y la ausencia de lluvias, permitieron a las viñas, madurar sus uvas lentamente y brindar esta añada que se recordará. A la nariz, abre con delicadas notas de frutos rojos, pepas de cereza y destilados, con tabaco y chocolate, evolucionando a aromas de violeta y cedro. La entrada en boca, es amplio, rico y generoso con su gustos de frutas confitadas. De taninos sedosos que se funden con una madera sutil y la fuerza de esta maravillosa añada, memorable por su vinosidad y persistencia en la boca.

Su ficha personal:

Origen: Casas Viejas- San Carlos - Mendoza- Argentina
Fecha vendimia Malbec: 14 de marzo
Producción: 5.8 toneladas por hectárea
Fecha vendimia Cabernet Sauvignon: 24 de abril
Producción: 9.9 toneladas por hectárea.
Vendimia: manual, luego de un arduo seguimiento de la maduración en el viñedo, buscando el momento de máxima concentración y fruta
La vinificación
Remontajes: tradicionales, según la etapa, hasta 3 por día
Vasijas de fermentación: cemento revestido con resinas epoxi
Temperatura de fermentación: controlada entre 28 y 32 °C
Tiempo de encubado con orujos: tres semanas
Prensado: Neumático
La Crianza:
Barricas de Roble Francés nuevo 75 %, de un uso: 25%
Duración: 12 meses
Trasiegos: 2
Clarificación: clara de huevo.
Puesta en botella: 26 de octubre 2004
Estiba: 24 meses en cavas climatizadas.
Datos Analíticos:
Alcohol: 14.4 % vol / vol
Azúcares residuales: 2.40 gramos por litro.
Acidez total: 5.24 gramos por litro
pH: 3.80

Potencial de Guarda: 15 años

