



TRIBUTO 2021

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

50 % Malbec.
30 % Cabernet Sauvignon.
20 % 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.	3,50	5,70 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 2022.

POTENCIAL DE GUARDA

Óptimo a partir de 2024, mejorando hasta 2031.



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

Inicios con alerta de heladas tardías, pero, finalmente, sin sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco. En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos, pero con muy buena acidez. En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec. Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

CONSUMIR

18° C.