

BODEGA
TRIVENTO
ARGENTINA

Eolo

LA SABIDURÍA DEL TIEMPO



Suelo, agua, clima y vientos en unión con el hombre han cuidado este viñedo por generaciones, revelando cada vendimia la expresión auténtica de este terroir, gracias a LA SABIDURÍA DEL TIEMPO.

COSECHA 2018

95

PUNTOS

TIM ATKIN

Botella 750 ml.

Caja 6 x 750 ml.



TRIVENTO

GAUDEO SINGLE VINEYARD

Gaudeo deriva del latín gaudere que significa alegrarse, disfrutar, gustar...

Este proyecto surge como una interpretación de la diversidad y matices del Valle de Uco.

El placer, gozo y alegría que encontramos en crear estos vinos sorprenden con la mejor expresión de cada microterroir.



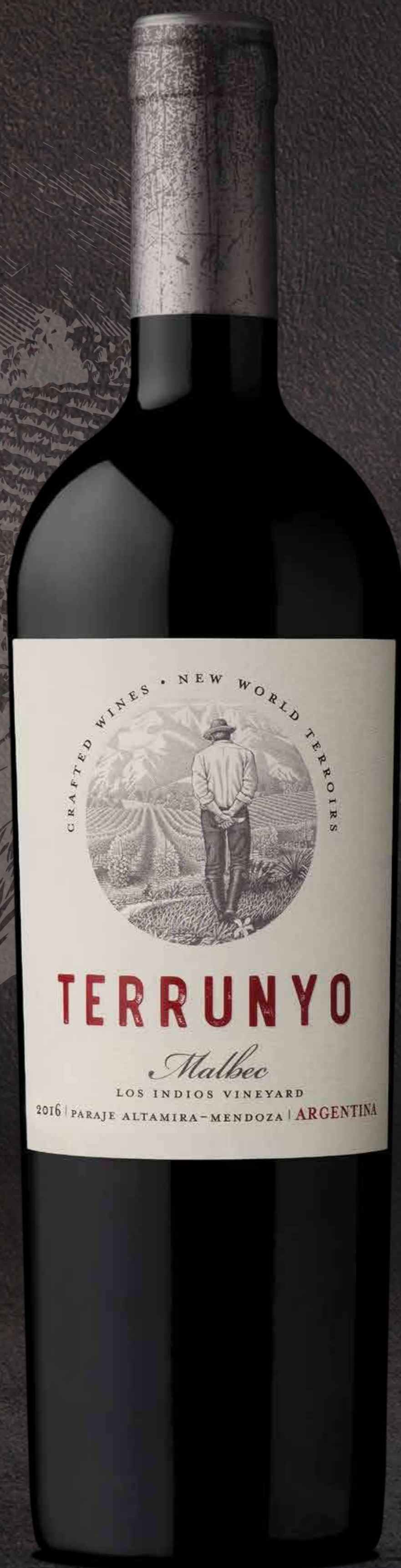
Botella 750 ml.

Caja 6 x 750 - sólo un origen

Caja Mixta: 2 Tupungato - 2 Paraje Altamira - 2 San Pablo

TERRUNYO

Resaltando el noble trabajo del hombre en el viñedo, TERRUNYO es un vino de producción limitada donde cada uno de sus vinos está cuidadosamente elaborado, con un minucioso esmero en manejar cada detalle en el viñedo y su elaboración.



MALBEC
CAJA 6 X 750

botella 750ml

TRIVENTO

LEJANAMENTE

JUNTOS

DESCUBRIMOS QUE LA IDEA DE HACER ALGO MEMORABLE ERA LO QUE TENÍAMOS EN COMÚN. ASÍ, A LO LEJOS LO SUPIMOS. LO SENTIMOS EN NUESTROS SILENCIOS. LOS TIEMPOS DE LA NATURALEZA MARCARON UNA INOLVIDABLE CONVIVENCIA. ENTENDIMOS QUE LO ANHELADO NOS HIZO ESTAR LEJANAMENTE JUNTOS.



MALBEC - CABERNET
COSECHA 2017

Botella 750 ml.

CAJA 6 X 750

TRIVENTO

Golden Reserve



MALBEC
CAJA 6 X 750

Botella 750 ml.



CABERNET FRANC
CAJA 6 X 750

Botella 750 ml.



CABERNET SAUVIGNON
CAJA 6 X 750

Botella 750 ml.



CHARDONNAY
CAJA 6 X 750

Botella 750 ml.

TRIVENTO

RESERVE



Tres vientos dejan su impronta en TRIVENTO. Polar, Zonda y Sudestada, conceden excelentes atributos al terruño mendocino. TRIVENTO trabaja para que sus viñedos crezcan al ritmo de la naturaleza y maduren en plenitud.

Así nacen las uvas origen de su línea RESERVE.

DESCUBRE UN ORIGEN ÉPICO



WHITE MALBEC
CAJA 6 X 750
Botella 750 ml.



CABERNET SAUVIGNON
CAJA 6 X 750
Botella 750 ml.



MALBEC
CAJA 6 X 750
Botella 750 ml.



CHARDONNAY
CAJA 6 X 750
Botella 750 ml.

DISCOVER TRIVENTO

TRIVENTO

CUVEE
EXCEPTIONNELLE



BRUT NATURE
CAJA 6 X 750

Botella 750 ml.

BODEGA
TRIVENTO
ARGENTINA

www.trivento.com



@triventowines

Eolo

Single Vineyard

La fresca añada 2021 aportó una gran complejidad aromática y amplitud en boca, con abundantes texturas y un equilibrio extraordinario.

COSECHA 2021
BOTELLAS PRODUCIDAS 12.000
100% MALBEC



ANÁLISIS

Alcohol: 14,50 %
Vol.(20°C)
Ph: 3,47
Acidez total: 6,2 g/l
Azúcar Residual: 2,5 g/l

SUELO

20% limo arcillo: parcelas 1.0-2.0
36% limo arenoso: parcelas 1.1-2.3
36% pedregoso calcareo: parcelas 1.2-2.1
8% Mixto: parcela 2.2

VIÑEDO

Plantado en 1912, en Luján de Cuyo, se extiende en un terreno elevado 10 metros sobre la vera norte del río Mendoza, a 983 metros de altitud.

El suelo es de textura franco-limosa con algunos horizontes franco-arenosos. A partir de los 90 cm hasta los 3 metros de profundidad, y dependiendo del proceso de formación aluvial, se observan cantos rodados de diámetros variables.

De las 20 hectáreas plantadas en sistema de conducción en espaldero guyot doble, solo 4 están destinadas a la elaboración de Trivento Eolo Malbec. Para irrigarlas se utiliza el ancestral método de acequias y surcos con agua proveniente del río Mendoza.

CLIMA

El clima de Mendoza es continental y se caracteriza por las escasas precipitaciones, con una pluviometría promedio anual de 200 a 250mm. Las temperaturas presentan una importante oscilación diaria lo que favorece al desarrollo de la madurez de la uva, en especial de sus compuestos fenólicos.

CICLO 2020 - 2021

El invierno 2020 fue frío y seco, y permitió una buena preparación de las plantas para la primavera que fue ligeramente cálida (+0,6°C).

Octubre, noviembre y diciembre fueron meses calurosos y secos, con un pronóstico de cosecha adelantada y de características similares a 2020. No obstante, enero comenzó nublado y con precipitaciones que se hicieron más frecuentes durante febrero, más intermitentes en marzo y casi nulas en abril. En estos últimos tres meses se registró una importante caída de la temperatura media, de 2 a 3°C con respecto a la media histórica, que permitió una lenta y completa maduración de las uvas.

COSECHA

Cosecha manual en etapas. Inicio 11 de Marzo y finalización 29 de Marzo de 2021. Rendimiento: 6400 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos, descobajado y luego selección manual de granos. Molienda suave con rodillos. 5 días de maceración en frío a 8°C, previa a la fermentación. Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable troncocónicos durante 15 a 17 días, a temperatura controlada de 24-27°C. Uso de levaduras seleccionadas: Saccharomyces Cerevisiae (Bayanus) Maceración post-fermentativa durante 5 días. Trasiago directo a barricas. Fermentación maloláctica 100% natural.

CRIANZA

18 meses de crianza, tostado medio - 33,33% 1er uso, 33,33% 2do uso, y 33,33% 3er uso, y 50% de la mezcla en fudre 3er uso. Fecha de embotellado: Noviembre 2022. Guarda en botella: 12 meses

NOTAS DE CATA

Apariencia: vívido rojo violáceo con reflejos azulados.

Aroma: en nariz es penetrante y complejo con notas frutales de cereza, mora y frambuesa y sutiles aromas especiados y herbales.

Paladar: vino de gran estructura, balance y taninos sedosos. Final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA / 15 Años

TRIVENTO STRATUS

REGIÓN DE ORIGEN

Trivento Stratus proviene de tres viñedos ubicados en las micro regiones de Paraje Altamira (1.070 msnm), Los Chacayes (1.072 msnm) y Gualtallary (1.142 msnm), en el Valle de Uco, Mendoza.

Los viñedos fueron plantados bajo el sistema de espaldera vertical (VSP) en suelos pobres, arenosos, pedregosos y calcáreos con incrustaciones de carbonato.

COSECHA

Cosecha manual realizada entre el 10 de Marzo al 10 de Abril.

Rendimiento: 8,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos, despalillado y posterior selección manual de granos. Molienda suave. Cinco días de maceración en frío (8°C) previa a la fermentación. Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable durante 15-17 días, a una temperatura controlada de 24-27°C. Uso de levaduras seleccionadas: *Saccharomyces Cerevisiae* (Bayanus). Maceración post-fermentativa durante 5 días. Trasiego directo a barricas. Fermentación maloláctica 100% natural.

CRIANZA

El Malbec reposa 6 meses en barrica de roble francés, mientras que Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, y Merlot, en barriles de 600 litros.

Luego, la mezcla final descansa durante otros 12 meses en fudres y barricas de roble.

NOTAS DE CATA

Trivento Stratus es un vino color rojo violáceo profundo que expresa una combinación de frutos rojos y negros, casis, notas a flores como violetas, pimienta negra y otras especias. Elegante, balanceado y energético, muestra concentración y textura en el paladar.

Stratus, que significa "capas", es un entramado cautivante del Valle de Uco. Es un caleidoscopio de singularidades, donde cada capa revela las ricas narrativas del suelo, el tiempo y el espíritu infinito del terruño.

WINEMAKER

Germán Di Cesare



COSECHA 2022

65% Malbec
15% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
10% Merlot

ANÁLISIS

Alcohol: 14.5 %
Acidez total: 5.5 g/l
Azúcar Residual: 1.8 g/l



TRIVENTO GAUDEO

COSECHA 2021

2500 BOTELLAS PRODUCIDAS

ORIGEN IG GUALTALLARY VALLE DE UCO

Suelo arenoso pobre, pedregoso, heterogéneo, calcáreo con CO₃Ca y piedra caliza.

Viñedo plantado en 2009.

Altura del viñedo: 1300 m.s.n.m.

Rendimiento: 8000 kg por hectárea.

ELABORACION

Cosecha: 15 de marzo de 2021.

Maceración pre-fermentativa 72 hs. Fermentación tradicional a 24°C durante 12 días.

Maceración post-fermentativa de 2 a 5 días.

Crianza: Fudres de 5000 litros, 5° Uso, 16 meses.

DESCRIPTORES

Apariencia: color rojo con tintes violáceos.

Nariz: aromas intensos que recuerdan a fruta negra, hierbas serranas y jarilla.

Paladar: boca de taninos estructurados y tensionados que aportan sensación vibrante y jugosa.

GUALTALLARY

Single Vineyard

VALLE DE UCO

ANALISIS

Alcohol 14,5% Vol.

Acidez total: 5,8 g/l ácido tartárico.

Azúcar Residual: 1,8 g/l.

PH: 3,54



LOS CHACAYES

Single Vineyard

VALLE DE UCO

TRIVENTO GAUDEO

COSECHA 2021

2500 BOTELLAS PRODUCIDAS

ORIGEN IG LOS CHACAYES VALLE DE UCO

Suelo pedregoso calcareo proveniente del cono aluvial de Rio Chacayes Norte .
Matriz de arena y piedras recubiertas con carbonato de calcio.
Viñedo plantado en 2005.
Altura del viñedo: 1100 m.s.n.m.
Rendimiento: 8000 Kg/ha.

ELABORACION

Maceración pre-fermentativa 72 hs.
Fermentación tradicional a 24°C durante 12 días con 15% de racimo entero.
Maceración post-fermentativa de 2 a 5 días.
Crianza: Fudres de 5000 litros, 5° Uso, 16 meses.

DESCRIPTORES

Apariencia: color rojo azulado.
Nariz: profundas notas a tinta, hierbas y flores en balance con aromas frescos de frutos rojos.
Paladar: estructura de taninos finos y delgados, en boca es lineal y con buena textura.

ANALISIS

Alcohol 14,5% Vol.
Acidez total: 5,6 g/l ácido tartárico.
Azúcar Residual: 1,8 g/l.
PH: 3,56



TRIVENTO GAUDEO

COSECHA 2021

2500 BOTELLAS PRODUCIDAS

ORIGEN IG PARAJE ALTAMIRA VALLE DE UCO

Suelos pobres con buen drenaje, horizonte arenoso con piedras coluviales e incrustaciones de CO₃Ca, a los 2 metros aparecerá una capa definida de caliza.

Viñedo plantado en 2004.

Altura del viñedo: 1070 m.s.n.m.

Rendimiento: 8000 kg por hectárea.

ELABORACION

Cosecha: 20 de marzo de 2021.

Maceración pre-fermentativa 72 hs. Fermentación tradicional a 24°C durante 12 días.

Maceración post-fermentativa de 2 a 5 días.

Crianza: Fudres de 5000 litros, de 5° uso por 16 meses.

DESCRIPTORES

Apariencia: rojo intenso con notas violetas.

Nariz: aroma rico en especias y flores como violetas combinadas con notas de fruta negra.

Paladar: taninos balanceados, con buena textura y final largo en boca.

PARAJE ALTAMIRA

Single Vineyard

VALLE DE UCO

ANALISIS

Alcohol 14,5% Vol.

Acidez total: 5,8 g/l ácido tartárico.

Azúcar Residual: 1,8 g/l.

PH: 3,54



TRIVENTO

ESTABLISHED 1996

SMALL BATCH

COSECHA 2022 - 3000 BOTELLAS PRODUCIDAS ORIGEN VISTALBA - LUJÁN DE CUYO

Viñedo plantado en 1912 a 983 m.s.n.m.

Suelo franco arenoso con bandas horizontales de franco arcilloso. Debido a su formación aluvial, las gravas aparecen a partir de profundidades entre los 90 cm a los 3 metros. Rendimiento: 10.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN

Prensado oxidativo de racimos.

6 horas de maceración previo a la fermentación. Fermentación tradicional a 15°C durante 10 días.

Uso de levaduras autóctonas.

12 meses de añejamiento: 10% en amphora, 80% en vasijas de concreto y 10% en barricas usadas de 500L.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 12,5% Vol

Acidez Total: 7,1 g/l acidez tartárica.

Azúcar Residual: 1,8 g/l

pH: 3,1

NOTAS DE CATA

La singularidad y sutileza del Semillón encuentran su identidad en un viñedo centenario, creando un vino delicado con aromas a flores blancas y de una exquisita textura en boca.



TRIVENTO

ESTABLISHED 1996

SMALL BATCH

COSECHA 2021 - 1200 BOTELLAS PRODUCIDAS ORIGEN SAN PABLO - TUNUYÁN

Viñedo plantado en 2011 a 1480 m.s.n.m.

Suelo aluvial ubicado cerca del río Las Tunas con presencia de CO₃Ca pero no salado. Rendimiento: 7300 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN

8 horas de maceración previa a la fermentación. 16 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

16 meses de añejamiento: 50% en vasijas de concreto y 50% en fudres de 4to uso.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5% Vol

Acidez Total: 6,1 g/l acidez tartárica.

Azúcar Residual: 1,8 g/l

pH: 3,57

NOTAS DE CATA

Plantado en San Pablo este Petit Verdot expresa el terroir de montaña con aromas a frutas negras silvestres y carácter de gran potencia, fuerza e ímpetu.

TRIVENTO

Golden Reserve

COSECHA 2023 - 100% MALBEC

ORIGEN

Luján de Cuyo, Mendoza
(10% Las Compuertas, 15% Vistalba, 30% Perdriel y 45% Agrelo)

COSECHA

Cosecha manual en cajas de 15 kilos del 5 al 26 de marzo.
Rendimiento: 8000 Kg/ha

PROCESO DE VINIFICACIÓN

48 horas de maceración previo a la fermentación. 21 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

CRIANZA

12 meses en roble Francés, 90% en barricas de 225 lt y 10% en foudres.

DATOS ANALÍTICOS

Contenido alcohólico: 14 % Vol (20°C)
Acidez total: 6,5 gl acidez total
Azúcar residual: 1,8 gl
PH 3,44

NOTAS DE CATA

De tonalidades rojo violáceo profundo, este Malbec despliega intensos aromas de frutas negras frescas, como moras y ciruelas maduras, acompañados por delicadas notas florales que recuerdan a las violetas. Su complejidad aromática se ve enriquecida por el balance con la madera, que suman elegancia y profundidad. En boca, presenta una entrada dulce y jugosa, con taninos suaves y redondeados. Su acidez vibrante aporta energía y frescura, logrando un paladar equilibrado y expresivo. El final es largo, persistente y marcado por la pureza frutal, reflejo fiel de una cosecha vibrante y de gran carácter.

Temperatura de servicio 16-18°C.

Potencial de guarda 8 años



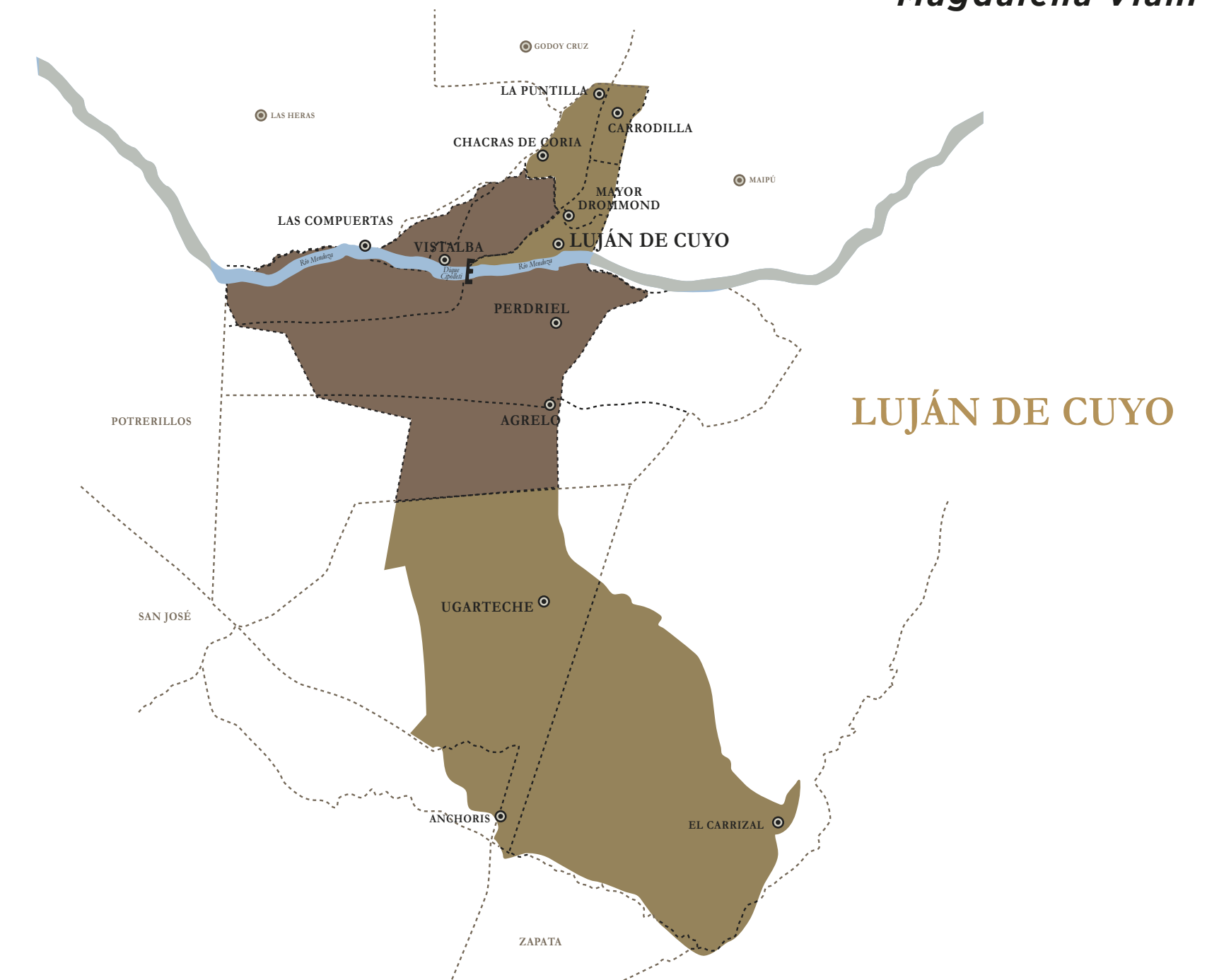
Magdalena Viani
Winemaker

M. Viani



“La vendimia 2023 se destacó por la excelente sanidad y la marcada tipicidad de las uvas, tanto blancas como tintas. Las condiciones climáticas fueron desafiantes, la cosecha se llevó a cabo en un período de tiempo más corto y menores volúmenes. No obstante, se logró una vendimia con perfiles aromáticos y texturas de extraordinaria calidad”.

Magdalena Viani



TRIVENTO GOLDEN RESERVE MALBEC rescata la mejor expresión del terroir en 4 viñedos de Luján de cuyo: Vistalba, Las Compuertas, Agrelo y Perdriel. Luján de Cuyo es la región de Malbec más reconocida del mundo, con viñedos de más de 80 años que entregan los más finos y elegantes Malbecs. TRIVENTO GOLDEN RESERVE proviene de un legado vitivinícola transmitido de generación en generación, que expresa la pasión de quienes cuidan ese viñedo.

TRIVENTO

Golden Reserve

COSECHA 2023 - 100% CABERNET FRANC

VIÑEDOS ORIGEN: PARAJE ALTAMIRA, VALLE DE UCO, MENDOZA.

COSECHA

Suelo arenoso con presencia de piedra caliza. Suelo aluvial e irrigación por manto.

Clima: seco y continental con gran exposición al sol, que permite una perfecta maduración de las uvas.

Recolección manual en cajas de 15kg, cosechadas a partir del 31 de abril.

Rendimiento: 8.000 kg / ha.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

48 horas de maceración previo a la fermentación. 21 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

CRianza

Guarda en fudres de roble francés durante 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Contenido Alcohólico: 14,5% Vol (20° C)

Acidez total: 5,9 g/l ácido tartárico

Azúcar residual: 1,8 g/l.

pH 3.4

NOTAS DE CATA

Color: granate con reflejos violetas.

Aroma: Notas aromáticas que recuerdan frutas negras como grosellas, moras y cassis con un fondo especiado.

Boca: sensación jugosa con taninos finos y texturados que terminan en un final largo.

Temperatura de servicio 16-18°C.

Potencial de guarda 8 años

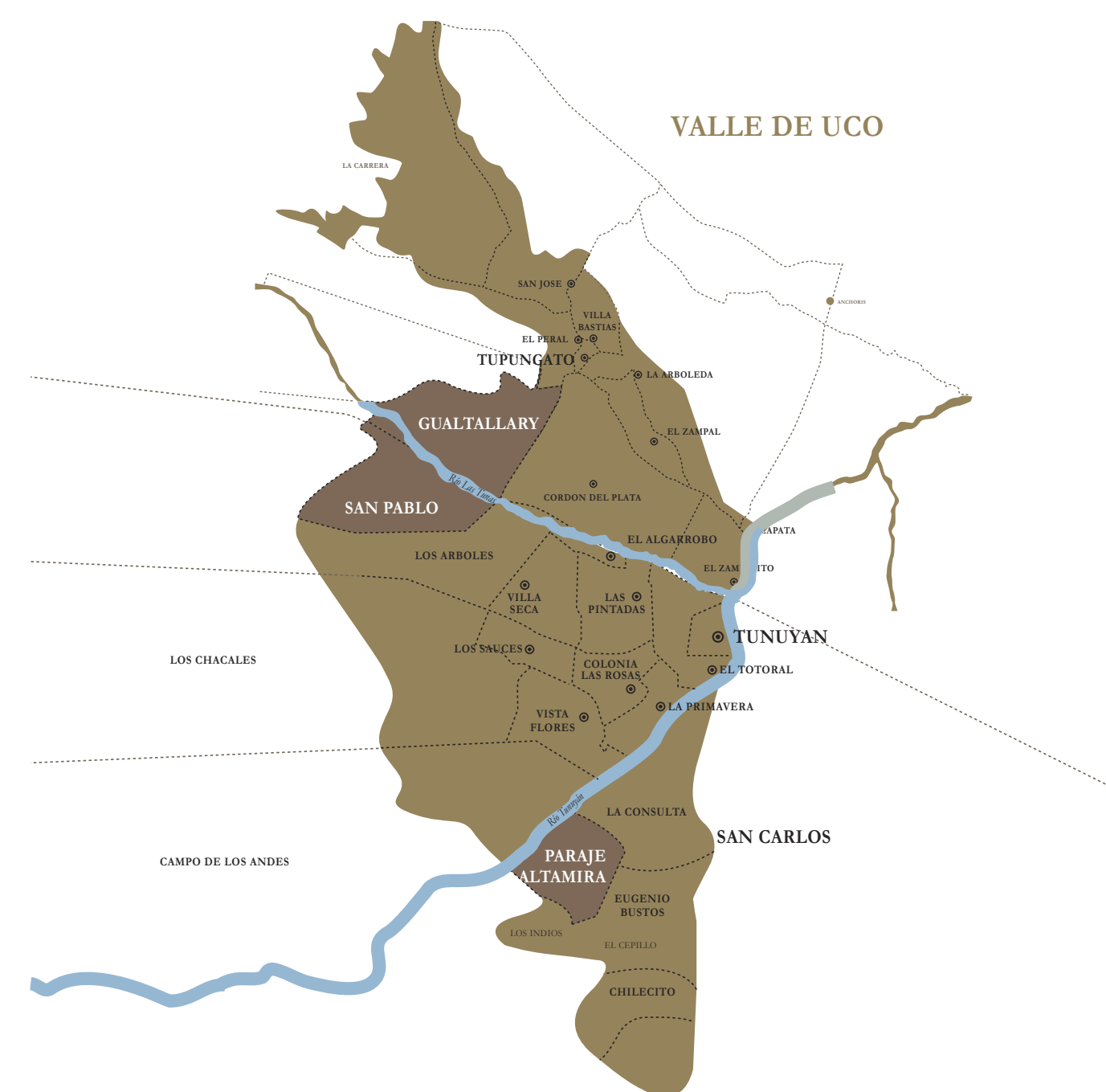


Magdalena Viani
Winemaker

M. Viani



“Esta cosecha se destaca por su concentración y pureza la cual se refleja en vinos balanceados que seducen al expresarse de manera nítida y brillante”.



TRIVENTO GOLDEN RESERVE CABERNET FRANC proviene de viñedos de altura en Valle de Uco, donde la amplitud térmica conduce a una mayor concentración y equilibrio. Las uvas seleccionadas a mano se transforman en un vino de color granate intenso cuyo perfume recuerda a frutas negras maduras y especias generando en el paladar un disfrute de textura y jugosidad.

TRIVENTO

Golden Reserve

COSECHA 2024 - CHARDONNAY 100%

COSECHA

Cosecha manual en cajas de 15 kg, a partir del 9 de Febrero.
Rendimiento 7,500 kg/ha.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Prensado directo. En contacto con orujos en frío previo a la fermentación. Otras técnicas utilizadas: enzimas, nieve carbónica y desfangado. 15 días de fermentación en barricas de roble francés, barricas de gran capacidad y en vasijas de hormigón a 12-15°C.

CRIANZA

20% es añejado en vasijas de concreto, 50% en barricas de roble de 225 lts y 30% en barricas de roble de 500 lts durante 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% Vol (20°C).
Acidez total: 6,55 g/l acidez tartárica.
Azúcar residual: 1,8 g/l.

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado con reflejos verdosos, este vino despliega en nariz un perfume intenso a flores blancas, acompañado de notas de duraznos y damascos, con sutiles aromas aportados por la madera. En boca, revela la estructura y elegancia típicas del varietal, con un centro fresco y vibrante que invita a seguir descubriéndolo.

Temperatura de servicio 8-10°C.
Potencial de guarda 5 años

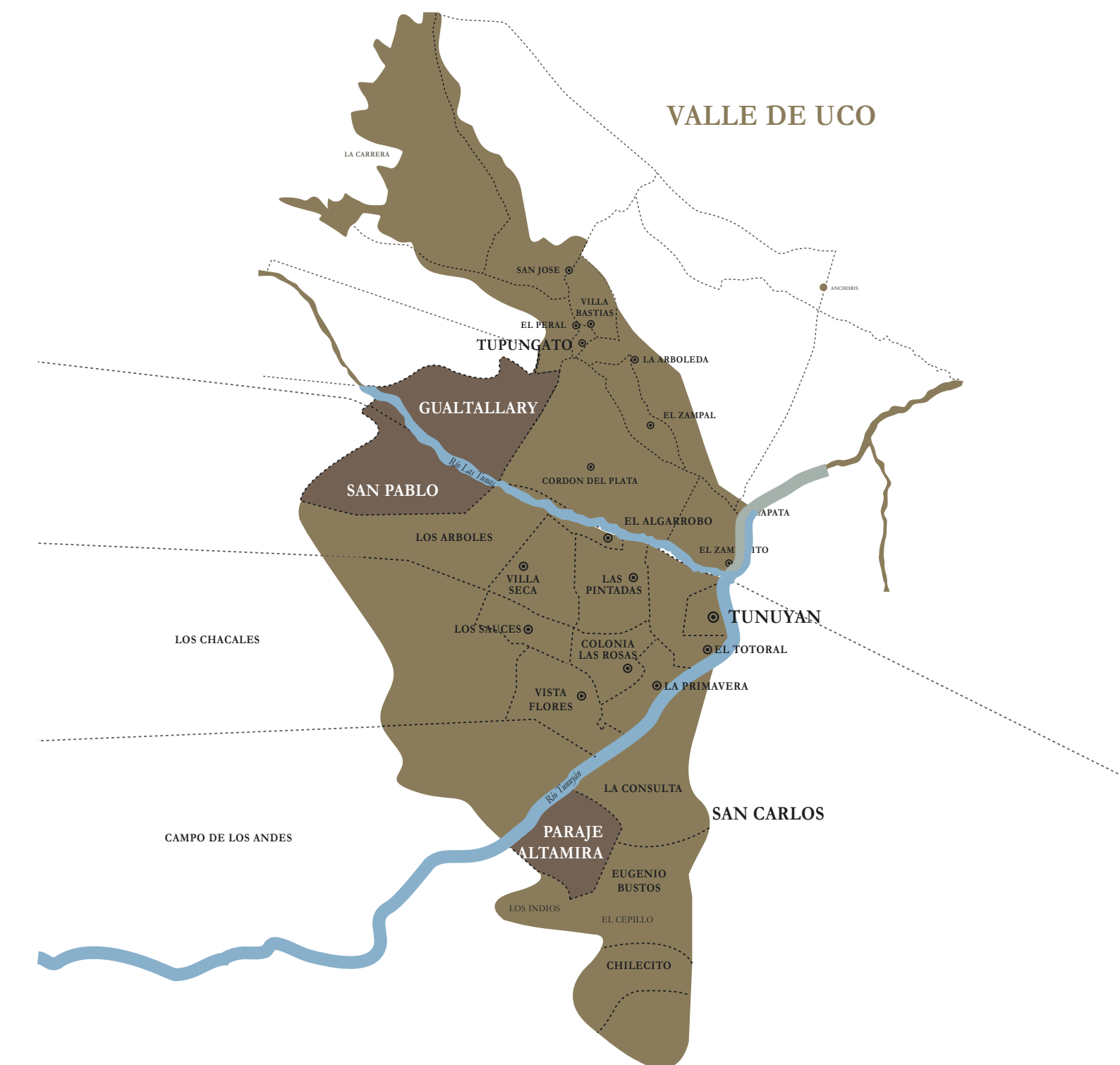


Magdalena Viani
Winemaker

M. Viani



La vendimia 2024 se destacó por una calidad y sanidad excelentes. Los vinos blancos se presentaron frescos, con menor alcohol potencial, gran tipicidad y carácter, mientras que los tintos mostraron buen color, fruta roja y fresca y diversidad de expresiones



TRIVENTO GOLDEN RESERVE CHARDONNAY proviene de viñedos de altura en Valle de Uco, donde la amplitud térmica contribuye a una mayor concentración de la fruta y acidez natural.

TRIVENTO

Golden Reserve

COSECHA 2022 - 100% CABERNET SAUVIGNON

REGION DE ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza. (60% Cordon del Plata, 30% Los Chacayes y 10% P. Altamira)

COSECHA

Cosecha manual en cajas de 15 kg, la última semana de Marzo. Rendimiento 7,500 kg/ha.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Despalillado y molienda de uva. 28 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26°. 48 horas de maceración. Fermentación malolactica natural.

CRianza

Guarda en fudres de roble francés de 3er uso durante 12 meses. Guarda en botellas 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14% Vol (20°C).

Acidez total: 6,3 g/l acidez tartárica.

Azúcar residual: 1,8 g/l.

NOTAS DE CATA

Las uvas seleccionadas a mano se transforman en un vino atractivo con aromas de chocolate, pimienta negra y frutos negros con taninos jugosos y fluidos en boca.

Temperatura de servicio 16-18°C.

Potencial de guarda 5 años.

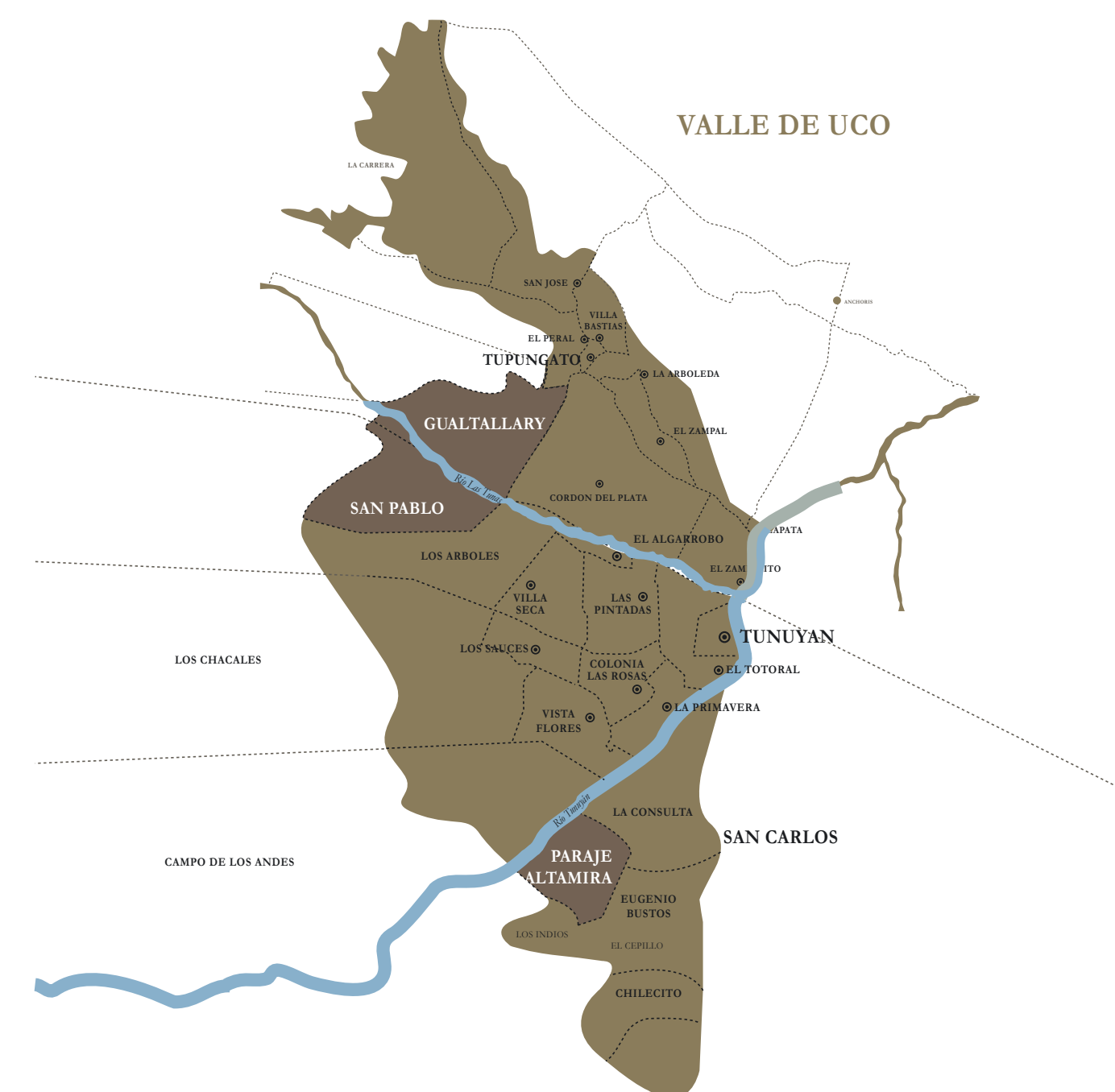


Magdalena Viani
Winemaker

M. Viani



Esta cosecha se destaca por su concentración y pureza la cual se refleja en vinos balanceados que seducen al expresarse de manera nítida y brillante.



GOLDEN RESERVE CABERNET SAUVIGNON proviene de viñedos de altura en Valle de Uco, donde la amplitud térmica conduce a una mayor concentración y equilibrio.



TRIVENTO

CUVEE
EXCEPTIONNELLE

VARIEDAD

51% Chardonnay - 46% Pinot Noir - 3% Malbec

ORIGEN

Tupungato, Mendoza

Suelo aluvial, riego por goteo. (Espaldero Alto)

Clima seco y continental con buena exposición al sol,
lo que permite una excelente maduración de las uvas.

COSECHA

A partir del 10 de febrero de 2022

Rendimiento: 15.000 kg/ha

VINIFICACIÓN

Prensado de los granos y desborre del mosto por frío.

20 días de fermentación en tanques de acero inoxidable

a 14- 16 ° C. Segunda fermentación por método Charmat Lungo.

Guarda con lías finas durante 120 días.

NOTAS DE CATA

COLOR: brillante con matices rosa perlado.

NARIZ: aromas a pan tostado y vainilla provenientes del
contacto con lías y notas a manzana, guinda y frambuesa.

BOCA: entrada fresca, luego cremoso en el paladar y largo
en el final.

DATOS ANALÍTICOS

Contenido de alcohol: 12%

Acidez total: 6,33 g/l ácido tartárico

Azúcar residual: 3,5 g/l

TEMPERATURA DE SERVICIO 8°C

ENÓLOGO: RAFAEL MIRANDA

BRUT NATURE
SPARKLING
WINE





SCAN AND DISCOVER

DESCUBRE TRIVENTO



COSECHA
2024

VARIEDAD
50% Cabernet Sauvignon y 50% Malbec.

REGIÓN DE ORIGEN
Valle de Uco (1.200 m.s.n.m) y Luján de Cuyo (900 m.s.n.m).

COSECHA
Mecánica. La cosecha se realiza la tercera semana de marzo. Rendimiento: 14,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN
Despalillado y molienda de los granos. Maceración previa a la fermentación. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable por 20 días a 26-28°C. Fermentación maloláctica natural. 40% del vino es añejado en roble francés y americano durante 8 meses.

NOTAS DE CATA
Color rojo granate oscuro, profundo y brillante. En nariz muestra una complejidad aromática que combina fruta negra madura como mora y ciruela, con notas de coco y canela y toques especiados que se integran con aromas de tabaco y vainilla aportados por el roble. En boca es un vino estructurado, con taninos firmes, persistentes y bien integrados, de carácter complejo y equilibrado entre fruta, especias y notas de crianza, con un final largo y elegante.

Alcohol: 13 % vol
Acidez Total: 6,87 g/l
Azucar Residual: 7,5 g/l
PH: 3,6

Temperatura de servicio 16-18°C.
Potencial de guarda de 3 años



Maximiliano Ortiz
Enólogo

UPC 750ml - 7798039599192

TRIVENTO
ARGENTINA



WWW.TRIVENTO.COM



Organic MALBEC

Vino elaborado con uvas orgánicas certificadas de viñedos ubicados en el Valle de Uco a una altitud media de 1200 metros sobre el nivel del mar.

Variedad de uvas: 100% Malbec

Cosecha: 2023

Clima: Seco y continental con gran exposición al sol que permite una perfecta maduración

Vinificación: Fermentado en tanques de acero inoxidable para conservar su tipicidad varietal y lograr un carácter frutal y expresivo. Sin contacto con la madera

Alcohol: 13.5% Vol (20º C)

Acidez total: 5,9 g/l ácido tartárico

Azúcar residual: 2 g/l

PH: 3,55

Notas de cata: de color violeta intenso intenso, presenta aromas de frutos negros con notas especiadas y florales. De cuerpo medio alto, afrutado y final largo





DESCUBRE *el* MALBEC

— DESCUBRE TRIVENTO —



COSECHA

2022

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

REGION DE ORIGEN

Valle de Uco (1.200 m.s.n.m.).

COSECHA

Cosecha mecánica, 3era semana de Marzo.

Rendimiento: 11,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Despalillado y molienda de los granos. Maceración previa a la fermentación. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable por 20 días a 26°C. Fermentación maloláctica natural. 30% del vino es añejado en roble francés durante 8 meses.

ALCOHOL 13%Vol | ACIDEZ TOTAL 5,65g/l | AZUCAR RESIDUAL 2,57g/l

NOTAS DE CATA

Rojo intenso con tonos granates que expresa aromas a grosella negra y ciruela en balance con pimienta y clavo de olor. Por su contacto con el roble, se hacen presente notas de chocolate amargo y café. Cuerpo pleno con estructura robusta, firme y taninos potentes. Final largo y persistente.

Temperatura de servicio entre 16 -18°C.

Guarda hasta 5 años

ENOLOGO

Maximiliano Ortiz

TRIVENTO
ARGENTINA



WWW.TRIVENTO.COM



DESCUBRE *el* MALBEC

— **DESCUBRE TRIVENTO** —



COSECHA
2023

VARIEDAD
100% Malbec.

REGION DE ORIGEN
Valle de Uco (1.200 m.s.n.m.).

COSECHA
Cosecha mecánica la tercera semana de Marzo.
Rendimiento: 14,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN
Despalillado y molienda de los granos. Maceración previa a la fermentación. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable por 20 días a 26°C. Fermentación maloláctica natural. 30% del vino es añejado en roble francés durante 8 meses

ALCOHOL 13%Vol | ACIDEZ TOTAL 6,2g/l | AZUCAR RESIDUAL 2,8g/l

NOTAS DE CATA
Rojo profundo con tonos púrpuras que expresa notas frutales de ciruela, cereza negra y frambuesa, y especiadas como pimienta negra, clavo y nuez moscada. Por su contacto con el roble, se hacen presente de manera sutil y balanceada vainilla, cacao, tabaco y humo. De cuerpo medio, con textura rica y final largo y persistente.

Temperatura de servicio entre 16 -18°C.
Guarda hasta 5 años

ENOLOGO
Maximiliano Ortiz

TRIVENTO
ARGENTINA



WWW.TRIVENTO.COM



Cono Sur

VALLEY COLLECTION
Selected Origins

**RESERVA
ESPECIAL**

SAUVIGNON BLANC

2023

Cepa Sauvignon Blanc 100%
Denominación Valle de Casablanca

Nota de cata Este Sauvignon Blanc es de suave color amarillo brillante con algunos tonos verdes. En nariz expresa gran intensidad aromática con notas cítricas, lichi, pomelo, pasto verde y flores blancas. En boca es fresco, persistente y de buena acidez. Excelente para acompañar mariscos, carnes blancas, comidas especiadas, frutos secos, quesos y verduras.

VIÑEDO

Suelo Suelos minerales con arcilla roja.

Clima Suave y fresco, con noches frías y neblina en las mañanas.

COSECHA

Cosecha Cosecha Manual. 21-29 de marzo, 2023.

VINIFICACIÓN

Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo

Proceso de guarda 6 meses en tanques de acero inoxidable.

Fecha de embotellación Septiembre, 2023.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol 12,5 %vol

Azúcar Residual 3,5 g/l

pH 3,21

Acidez Total 7,68 g/l



Cono Sur

VALLEY COLLECTION
Selected Origins

RESERVA
ESPECIAL

CARMENERE

2022

Cepa Carmener 85% / Otros 15%

Denominación Valle del Cachapoal

Notas de Cata Carmener de color rojo rubí oscuro, profundo y brillante, con aroma intenso y notas de frutas negras como moras y cerezas, entrelazadas con toques de chocolate, mocha y grosella roja. En boca, es un vino de cuerpo completo y con gran concentración. Sus taninos son redondos y pulidos, y su final es largo y persistente. Perfecto para acompañar carnes asadas, estofados, quesos, pastas, frutos secos y postres de chocolate.

VIÑEDO

Viñedo de Origen Fundo Cachapoal

Suelo Arcilla oscura de vigor moderado.

Clima Templado durante el día y frío en las noches.

Cosecha Cosecha Manual (20%) - Mecánica (80%).

3 al 9 de mayo, 2022.

VINIFICACIÓN

Bodega Viña Cono Sur/ Chimbarongo.

Proceso de guarda 12 meses en tanques de acero inoxidable.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol 13,0 %vol

Azúcar Residual 10 g/l

pH 3,57

Acidez Total 5,08 g/l



Cono Sur

VALLEY COLLECTION
Selected Origins

RESERVA
ESPECIAL

PINOT NOIR

2022

Cepa Pinot Noir 100%

Denominación Valle de San Antonio

Nota de cata Este Pinot Noir es de un color rojo rubí, brillante y vivo. En nariz expresa intensos aromas a frutos rojos como cerezas y frambuesas.

Excelente concentración en boca, redondo, suave, equilibrado y muy persistente. Es un vino versátil que acompaña muy bien carnes blancas, verduras y quesos maduros.

VIÑEDO

Viñedo de origen Fundo San Antonio 85%

Fundo Casablanca 15%

Suelo Coluvial. De rojo arcilloso y granítico.

Fertilidad media.

Clima De clima frío dada su cercanía a la costa (15km). Noches frías y neblina en las mañanas. Temperaturas moderadas en el día (26C°).

COSECHA

Cosecha manual. 24 de marzo al 5 de abril, 2022.

VINIFICACIÓN

Bodega Viña Cono Sur. Fundo Santa Elisa. Chimbarongo

Proceso de guarda 10 meses en barricas y

1 mes en tanques de acero inoxidable.

Fecha de embotellación TBC.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol 13,5 %vol

Azúcar residual 2,5 g/l

pH 3,46

Acidez total 5,48 g/l

KEEP CALM AND FINJAMOS DEMENCIA

CORTE DE TINTAS 2024

60% CABERNET
SAUVIGNON
40% MALBEC

ORIGEN
MENDOZA
ARGENTINA



VIÑEDO

Suelos: Franco-arenosos.

Riego: Por manto y goteo.

Clima: Seco y continental, con excelente exposición solar que favorece una óptima maduración de las uvas.

Sistema de conducción:

70% espaldero vertical (VSP).
30% parral.

Cosecha: Recolección mecánica a partir de la primera semana de marzo.

Rendimiento: 18.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Despalillado y molienda de las uvas.

Fermentación:

40% mediante termovinificación.

60% vinificación tradicional.

8 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26 °C.

Fermentación maloláctica: Natural.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo profundo con reflejos violáceos.

Aroma: Expresivo y complejo, con notas de frutas negras maduras, moras y cerezas, acompañadas de delicadas notas especiadas y un sutil fondo floral. La madera acompaña con firme presencia a notas tostadas y canela.

Boca: Entrada amplia y jugosa, con taninos redondos y equilibrados. Buen volumen y persistencia, con un final fresco que invita a seguir disfrutando.

ANÁLISIS

Alcohol: 12,5% Vol.

Acidez total: 5,8 g/l

Azúcar residual: 6 g/l.

KEEP CALM AND FINJAMOS DEMENCIA

BLANCO
DULCE
NATURAL
2024

50% Torrontés
50% Sauvignon Blanc

ORIGEN
MENDOZA
ARGENTINA



VIÑEDO

Las uvas se cosecharon las últimas dos semanas de marzo en su punto óptimo de madurez aromática, durante las primeras horas del día para preservar la frescura.

Se realizó despalillado, prensado suave y desborre estático a baja temperatura.

La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, a temperaturas entre 12 y 14°C.

La fermentación fue detenida mediante enfriamiento para conservar los azúcares naturales de la uva.

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y de aspecto joven.

Nariz: Aromas intensos y expresivos. Predominan notas florales (jazmín, azahar) y frutales (durazno blanco, maracuyá, lima), con un sutil fondo de miel.

Boca: Entrada suave y dulce, con equilibrio entre frescura y dulzor. Textura sedosa, con buena acidez que aporta vivacidad. Final prolongado con recuerdos cítricos y florales.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, con quesos de pasta blanda (brie, camembert), cocina asiática especiada, postres con frutas tropicales, y tartas de fruta.

ANÁLISIS

Alcohol: 10,5% Vol.

Acidez total: 6,57 g/l

Azúcar residual: 45 g/l.

PH: 3,33

Temperatura de servicio: 8–10°C

Potencial de guarda: Hasta 2 años.

KEEP CALM AND FINJAMOS DEMENCIA

MALBEC
2024

ORIGEN
MENDOZA
ARGENTINA



VIÑEDO

Suelos: Franco-arenosos.
Riego: Por manto y goteo.
Clima: Seco y continental, con excelente exposición solar que favorece una óptima maduración de las uvas.
Sistema de conducción: 70% espaldero vertical (VSP) - 30% parral.
Cosecha: Recolección mecánica a partir de la primer semana de marzo.
Rendimiento: 18.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Despallado y molienda de las uvas.
Fermentación:
40% mediante termovinificación.
60% vinificación tradicional.
8 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26 °C.
Fermentación maloláctica: Natural.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso con destellos púrpuras.
Aroma: Perfume sutil y armonioso de bayas frescas y matices florales de rosas, acompañado de compota de ciruela.
Boca: Estructura media, con taninos aterciopelados y bien integrados. Final fresco y placentero.

ANÁLISIS

Alcohol: 12% Vol.
Acidez total: 6,35 g/l
Azúcar residual: 5.5 g/l

UN VINO TAN ESPECIAL

QUE ES PROTEGIDO POR EL DIABLO



CABERNET SAUVIGNON

2023

ORIGEN

Valle de Uco.

CRIANZA

6 meses en barricas de roble francés y 5 meses en botella.

COLOR

Rojo intenso.

AROMA

Notas de cassis, guindas rojas y ciruela negra complementada con toques de vainilla, moca, café tostada y chocolate.

BOCA

Suave pero a la vez concentrado, es un vino elegante de larga y agradable persistencia.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar picada con jamón serrano ahumado, queso azul con aceitunas negras y empanadas de carne magra picada.

ALCOHOL 13 % Vol | ACIDEZ TOTAL 5,78 g/l

AZUCAR RESIDUAL 2 g/l

THE WINE LEGEND

UN VINO TAN ESPECIAL

QUE ES PROTEGIDO POR EL DIABLO



CHARDONNAY

2024

ORIGEN

Tupungato y Tunuyán, Valle de Uco.

CRIANZA

6 meses en barricas de roble francés.

COLOR

Sutiles tonos verdosos, se hacen presente en este brillante y amarillo Chardonnay

AROMA

Equilibrado, fresco e intenso. Excelente balance entre fruta ácida y notas tropicales. La madera deja una suave marca de vainilla.

BOCA

La acidez mineral hace presencia en boca, el final frutado y fresco se apañan por la untuosidad del vino.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos con frutos del mar; pescados como salmón y pastas con salsas blancas.

ALCOHOL 12,5 % Vol | ACIDEZ TOTAL 7,25 g/l
AZUCAR RESIDUAL 3 g/l

THE WINE LEGEND

DEVIL'S EXTRA BRUT



DEVILS EXTRA BRUT

90% CHARDONNAY

10% PINOT GRIGIO

ORIGEN

Valle de Uco - Tupungato y Tunuyán.

COSECHA

A partir de la primera semana de Febrero

VINIFICACIÓN

Despallado y molienda de los granos. 15 días de fermentación a 14- 15 °C en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas. Segunda fermentación en tanques de acero inoxidable.

TOMA DE ESPUMA

Contacto con lias finas durante 60 días.

COLOR

Amarillo verdoso con tonos plata.

AROMA

Tropical con notas cítricas, florales y de fruta seca.

BOCA

Excelente balance de la acidez, entrada fresca. Final dulce, redondo y largo.puré de manzanas.

MARIDAJE

Disfrutar con tartín de manzanas verdes con crema.

ALCOHOL 12,5 % Vol | ACIDEZ TOTAL 5 g/l

AZUCAR RESIDUAL 6,5 g/l

CONCHA Y TORO

DESDE 1883

UN VINO TAN ESPECIAL

QUE ES PROTEGIDO POR EL DIABLO



MALBEC

2023

ORIGEN

Luján de Cuyo y Valle de Uco.

CRIANZA

6 meses de guarda en roble francés.

COLOR

De intensidad media, brillante rojo carmín y notas granates.

AROMA

Intensa fruta roja, donde se destacan la frutilla y la cereza. De fondo aparecen notas de especias y sutiles caracteres de la madera.

BOCA

Dulce entrada, con acidez envolvente y estructura media. Al final de boca se vuelve a percibir la frescura y notas ahumadas.

MARIDAJE

El vino ideal para complementar platos como bife de chorizo asado acompañado de verduras grilladas como

ALCOHOL 13 % Vol | ACIDEZ TOTAL 5,25 g/l
AZUCAR RESIDUAL 2,5 g/l

THE WINE LEGEND

TRIVENTO GOLDEN RESERVE MALBEC D.O.C. 2022

VARIEDAD 100% MALBEC

VIÑEDO Luján de Cuyo, plantado en 1915

SUELO Origen aluvial, matriz de suelo limo arcilloso con finas líneas de arena. Altura 980 msnm.

COSECHA

Manual en cajas de 15kg a partir
22 de marzo de 2022.
Rendimiento: 7,500 kg/ha

VINIFICACION

Despalillado y molienda de uva, 48hs de maceración. Vinificación clásica en piletas de hormigón, 20 días de fermentación a 26°C. Fermentación maloláctica natural.

CRIANZA

12 meses en roble francés 33% 1er uso
33% 2do uso - 33% 3er uso
Guarda en botella por 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Contenido alcohólico: 14.5%
Acidez total: 5,8 / Azúcar residual: 1,8

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN ORIGEN
EN BODEGA TRIVENTO DRUMMOND



MALBEC D.O.C. SINGLE VINEYARD

Donde lo auténtico encuentra su identidad

NOTAS DE CATA

Este Malbec expresa con claridad la pureza de la fruta característica de Luján de Cuyo. Aromas a ciruela y mora con sutiles notas florales y un fondo delicadamente especiado. De estructura generosa y taninos dulces y redondos que envuelven el paladar sin aristas. Acidez equilibrada y final largo, elegante y persistentemente frutal.

*Temperatura de servicio 16 - 18°C
Potencial de guarda 12 años.*

TRIVENTO GOLDEN RESERVE MALBEC D.O.C. *Luján de Cuyo, Mendoza*

Honramos el legado de viticultores que ponen en valor nuestros viñedos más antiguos, algunos con más de un siglo. Verdaderos patrimonios vivos que reúnen genética histórica y suelos que relatan la influencia del río Mendoza.

Nuestro objetivo es claro: reafirmar la identidad de Luján de Cuyo alrededor del mundo, con innovación y compromiso inquebrantable con la excelencia.

El trabajo colaborativo de enólogos y viticultores demuestra que este es el camino para destacar y preservar las fortalezas de Luján de Cuyo.

CRISTIAN LINARES, viticultor
GERMÁN DI CESARE, enólogo