

*Las valientes almas,  
rio abajo, desafían latitudes extremas,  
llevando consigo el fruto de su labor.*



*Brave souls,  
down the river, facing up extreme latitudes,  
taking with them the fruit of their labor.*

# TENSIÓN

Tensión, valentía para ir más allá de lo previsible.

Buscamos múltiples y únicos terroirs a la *Ribera*  
del Rio Tunuyan, en Mendoza.

LA RIBERA

# TENSIÓN

## LA RIBERA

Un vino que nace de la combinación de opuestos.  
Equilibrio entre lo natural y lo imperfecto.

*Los valientes almas, no abjón. Desafían. Caltitudas  
Mendoza consiga el fruto de su labor.*

# TENSIÓN LA RIBERA

CABERNET  
SAUVIGNON  
CABERNET FRANC  
2015



MENDOZA, ARGENTINA



Malbec  
Petit Verdot



Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc



Chardonnay  
Semillón



Malbec  
Petit Verdot

### Composición varietal:

90% Malbec – 10% Petit Verdot.

### Alcohol:

14% Alc.

### Vinificación:

Fermentación clásica con pre fermentación en frío durante 5 días entre 25-27°C y una maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanque. Maduración: En barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso por 10 meses por separado antes del blend final.

### Premios:

93 pts. Doble Medalla de Oro - Vinus 2018

90 pts. Descorchados 2019





Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc

### Composición varietal:

70% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc.

### Alcohol:

14% Alc.

### Vinificación:

Fermentación clásica con pre fermentación en frío durante 5 días entre 25-27°C y una maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanque. Maduración: En barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso por 10 meses por separado antes del blend final.

### Premios:

93 pts. Doble Medalla de Oro - Vinus 2018

90 pts. Descorchados 2019





Chardonnay  
Semillón

### Composición varietal:

70% Chardonnay – 30% Semillón.

### Alcohol:

13% ALC

### Vinificación:

Prensado directo, desborre previo y luego 30% fermentación en barricas de roble francés y 70% fermentación en tanques de acero inoxidable, conservación por 6 meses sobre las borras finas, con batonnage semanales. No se realiza la fermentación maloláctica.

### Premios:

90 pts. Medalla de Oro - Vinus 2018

92 pts. Descorchados 2019



# TENSIÓN LA RIBERA

