

MARCHIORI & BARRAUD

Cuartel 5 | 2022

Sedoso y elegante.

Vino de gran expresión frutal y profunda intensidad aromática. Se destacan notas a tomillo, tabaco y oreganillo silvestre, que aportan complejidad y un perfil distintivo.

En boca es sedoso y elegante, con taninos finos y equilibrados. Su estructura y frescura lo convierten en un vino profundo, ideal para disfrutar con calma. Un vino que invita a la reflexión.


Claudio Laciari
Sommelier Internacional



Composición Varietal
100% Cabernet Sauvignon

Viñedo Marchiori
Pedriel, Luján de Cuyo

De origen aluvional, profundo de estructura franco arcillosa, haciéndose presente el limo y en partes también arena, pobre en materia orgánica. Neutro a levemente alcalino. 995 metros sobre el nivel del mar.

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 8 de Abril 2022.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración total: 27 días.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés 1er y 2do uso.

Datos analíticos:

Alcohol 14,90 % V/V

Acidez total 5,54 g/l

pH 3,65

www.marchioribarraud.com

MENDOZA - ARGENTINA