

# MARCHIORI & BARRAUD

*Hornero 2022*

*Regusto de frutas maduras y especias.*

De color rojo rubí brillante, con matices púrpura. Los aromas predominantes incluyen frutas negras como grosella negra (cassis) y mora. Notas sutiles de hierbas frescas y también notas florales como violetas. En el paladar, los sabores de frutas rojas y negras están presentes. La crianza en barrica por 16 meses aporta aromas a tabaco y cacao. La acidez es moderada, proporcionando un buen equilibrio y frescura. Retrogusto de frutas maduras y especias.



Noelia Torres  
Enóloga



#### Composición Varietal

68% Malbec | 12% Cabernet Sauvignon | 12% Petit Verdot | 8% Cabernet Franc

#### Viñedo Marchiori

Pedriel, Luján de Cuyo

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

#### Viña Las Piedras

Pedriel, Luján de Cuyo

De origen aluvional, estructura franco arenosa, pobre en materia orgánica. Neutro a levemente alcalino. 990 metros sobre el nivel del mar.

**Cosecha:** manual en cajas de 20 kg.

**Fechas de cosecha:** 22 de marzo 2022 | 8 de abril 2022 | 11 de abril 2022 | 5 de abril 2022.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

**Maceración total:** 22 días | 22 días | 21 días | 22 días.

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

#### Datos analíticos:

Alcohol 14,50 % V/V

Acidez total 5,95 g/l

pH 3,55

[www.marchioribarraud.com](http://www.marchioribarraud.com)

MENDOZA - ARGENTINA