

MARCHIORI & BARRAUD

CABERNET SAUVIGNON

Taninos firmes y bien estructurados.

Color rojo oscuro con reflejos violáceos. Los aromas predominantes son de frutas negras como grosella negra (cassis), moras, cerezas oscuras y ciruelas. Aparecen notas de frutas más maduras como la mermelada de mora. Taninos firmes y bien estructurados, lo que contribuye a una textura marcada y de gran persistencia.



Noelia Torres
Enóloga



www.marchioribarraud.com
MENDOZA - ARGENTINA

Composición Varietal
100% Cabernet Sauvignon

Viñedos seleccionados de la región de 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 ligeramente alcalino. 995 metros sobre el nivel del mar.

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 6 de Abril de 2023 | 8 de abril de 2023.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración: entre 11 y 14 días.

Crianza: 10% en contacto con duelas de roble francés.

Datos analíticos:

Alcohol 14,5 % V/V

Acidez total 5,25 g/l

pH 3,67