

MARCHIORI & BARRAUD

Cuartel 2 | Malbec 2023

*Aromas y textura que transportan
directo al disfrute*

Para beberse entre 14 y 16 grados este Malbec proveniente de Fincas Luján de Cuyo nos envuelve con su color granate profundo, posee impactantes aromas frutados que recuerdan fruto de carozo como la ciruela y frutos de baya como la mora y el arándano en mermelada, acompañado por ahumados de tipo tostados como el café moka y leves toques a granito dando lugar a la imaginación de su terroir pedregoso. Textura en boca elegante, astringente y salida jugosa persistente que pide más.

Confirma descriptores gustativos afrutados golosos en equilibrio con dejos ahumados de sus 12 meses de paso barrica de roble Frances, este vino podría beberse con carnes de caza a la parrilla, empanadas mendocinas o guisos especiados, sino una opción equilibrada con quesos semiblandos.

FLORA FERRER

Sommelier



Composición Varietal

100% Malbec

Pedriel, Luján de Cuyo / Gualtallary, Tupungato

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

Pobre en nutrientes, con una importante presencia de minerales. Su textura es de tipo pedregosa, con piedras de gran tamaño hasta canto rodado, recubiertas de carbonato de calcio y partes importantes de arena. Se puede definir como tipo calcáreo. 1.450 msm (4.757 pies)

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 9 de septiembre de 2023 | 15 de marzo de 2023.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración total: 17 días | 15 días.

Crianza: 12 meses en barricas de 2do y 3o uso francés.

Datos analíticos:

Alcohol 14,50 % V/V

Acidez total 6,40 g/l

pH 3,55

www.marchioribarraud.com

MENDOZA - ARGENTINA