

# MARCHIORI & BARRAUD

## MALBEC

*Sobresalen aromas de frutas negras y rojas.*

De color púrpura intenso con matices azulados. En aroma predominan frutas negras, como moras, ciruelas y arándanos, con notas de especias como pimienta negra, anís y clavo de olor. En el paladar sobresalen los aromas de frutas negras y rojas, similares a las notas aromáticas. Taninos suaves y redondos, con final largo y persistente. Acidez moderada, proporcionando un buen equilibrio, textura suave y sedosa en el final de boca.



Noelia Torres  
Enóloga



[www.marchioribarraud.com](http://www.marchioribarraud.com)  
MENDOZA - ARGENTINA

**Composición Varietal**  
100% Malbec

### Viñedos seleccionados de las regiones de Luján de Cuyo y Valle de Uco

De origen aluvional, estructura franco arenosa, pobre en materia orgánica. Neutro a levemente alcalino. 990 metros sobre el nivel del mar. Suelo con mucha presencia de carbonato de calcio y magnesio, (calcáreo) se manifiesta con pequeños moteados blancos mezclados en capas de diferente grosor. La textura predominante es franco arcilloso a franco limoso.

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

**Fechas de cosecha:** 11 de marzo de 2023 | 05 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 14,50 % V/V  
Acidez total 5,55 g/l  
pH 3,64