

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



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