

# MARCHIORI & BARRAUD

## *Hornero 2023*

*Final largo, persistente y complejo.*

A la vista presenta un color profundo y brillante, de excelente intensidad.

En nariz ofrece gran frescura, con notas mentoladas sutiles que se integran con capas de fruta madura, especias y ligero toque floral brindando complejidad aromática.

En boca tiene una entrada envolvente y una estructura solida, con un desarrollo progresivo que deja percibir nuevamente sus múltiples capas.

La acidez equilibrada aporta vivacidad. El final es largo, persistente y complejo, lo que evidencia su potencial de guarda.

  
Claudio Laciari  
Sommelier Internacional



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

### **Composición Varietal**

62% Malbec | 33% Cabernet Sauvignon | 5% Petit Verdot

### **Viñedo Marchiori**

*Pedriel, Luján de Cuyo*

De origen aluvional, profundo de estructura franco arcillosa, haciéndose 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:** 8 de marzo 2023 | 3 de abril 2023 | 5 de abril 2023.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

**Maceración total:** 24 días | 26 días | 16 días.

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

### **Datos analíticos:**

Alcohol 14,80 % V/V

Acidez total 6,27 g/l

pH 3,62