

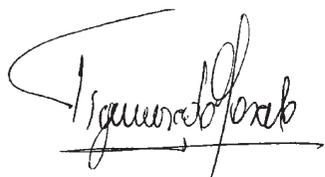
MARCHIORI & BARRAUD

CABERNET SAUVIGNON

Elegante cualidad frutal y especiada.

De color rubí intenso, limpio y brillante con destellos granate. En nariz combina aromas de frambuesa y moras con pimienta rosa y negra más un suave acento de pimiento rojo asado. Tiene una nota balsámica y un delicado clavo de olor que realzan su presencia.

En boca se desliza elegante con taninos dulces. Su cualidad frutal y especiada lo convierten en una placentera compañía para guisos criollos.



Marcelo Figueredo
Sommelier



Composición Varietal

96% Cabernet Sauvignon - 4% Petit Verdot

Viñedos seleccionados de la región de Luján de Cuyo.

Si bien los suelos mendocinos son pobres en materia orgánica poseen los elementos nutritivos esenciales como nitrógeno, fósforo y potasio. El transporte y la sedimentación han sido la base para su constitución, como también los depósitos aluvionales, lacustres y eólicos. Su material es producto de la desintegración y descomposición de rocas y minerales de la Cordillera de Los Andes.

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 06 de abril de 2021 | 08 de abril de 2021.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración: 14 días | 15 días.

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

Datos analíticos:

Alcohol 14 % V/V

Acidez total 5,25 g/l

pH 3,64