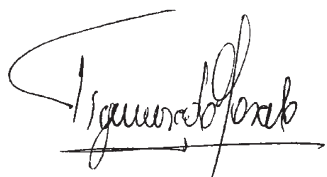


MARCHIORI & BARRAUD

MALBEC

*Purpura brillante con taninos firmes
que acompañan gratamente*

De color púrpura profundo, brillante y limpio con reflejos violáceos. En nariz tiene un carácter frutal que recuerda a bayas negras, una nota balsámica, otra mentolada y un toque de vainilla. En boca posee firmeza y taninos que acompañan gratamente una carne asada. Ciruelas y grosellas reaparecen en el paladar reforzando que se trata de un genuino Malbec.



Marcelo Figueredo
Sommelier



Composición Varietal
95% Malbec - 5% Bonarda

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

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: 23 de marzo de 2021 | 01 de abril de 2021.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración: 13 días | 14 días.

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

Datos analíticos:

Alcohol 14,50 % V/V

Acidez total 5,14 g/l

pH 3,66