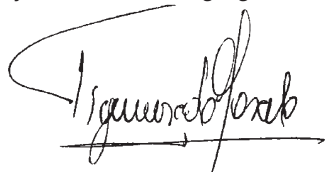


MARCHIORI & BARRAUD

Hornero 2019

Blend en homenaje al Malbec!

A primera vista, este blend en homenaje al Malbec tiene reflejos violáceos. Su intenso color oscuro ya es una característica de los vinos Marchiori & Barraud. Frambuesas y arándanos predominan en nariz. Posee una boca elegante y compleja: pimienta, cuero, chocolate negro y clavo de olor se combinan en la paleta de aromas de este vino único. Su paso firme invita a acompañarlo con guisos, ragú de carnes rojas o boeuf bourguignon.



Marcelo Figueredo
Sommelier



www.marchioribarraud.com
MENDOZA - ARGENTINA

Composición Varietal

62% Malbec | 23% Cabernet Franc | 15% Cabernet Sauvignon

Viñedo Marchiori

Pedriel, Luján de Cuyo

Suelos que poseen capas con texturas limosas y franco arcillosas donde predominan los materiales finos. Son muy profundos y posibilitan una gran exploración radical. La gran amplitud térmica del ciclo vegetativo, especialmente durante la etapa de madurez, permite que tanto los ácidos como los polifenoles alcancen su madurez óptima. Las altitudes oscilan entre 945 msm y 1.100 msm (2.624 - 3.608 pies)

Viña Las Piedras

Pedriel, Luján de Cuyo

Suelos formados por el depósito de cantos rodados, arenas de diferentes calibres y limos de gran tamaño. Muy jóvenes, de textura franca, con capas bien marcadas y muy buena permeabilidad. La proximidad del río genera una brisa constante que circula de oeste a este durante las mañanas y, en sentido contrario, durante las tardes. Esto permite que la vid produzca granos de piel gruesa con alto contenido de polifenoles. Las altitudes oscilan entre 945 msm y 1.100 m (2.624 - 3.608 pies)

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 18 de abril de 2019 | 13 de abril de 2019 | 13 de abril de 2019.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración total: 23 días | 19 días | 20 días.

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

Datos analíticos:

Alcohol 14,50 % V/V

Acidez total 5,60 g/l

pH 3,63