

MARCHIORI & BARRAUD

CABERNET SAUVIGNON

*Amable, fresco y jugoso con
taninos maduros y sutil mineralidad.*

De atractivo rojo rubí, nariz especiada y fruta oscura predominante y expresiva. Su delicada textura y persistencia invitan a tomar un ¡sorbo tras otro! ¡Gran expresión varietal! Para acompañar platos con cordero, carnes rojas grasas, comidas especiadas y quesos maduros.

Beber entre 15° y 16° C.


Natalia Valentina Suárez
Escuela Argentina de Vinos
CD Asociación Argentina de sommeliers



www.marchioribarraud.com
MENDOZA - ARGENTINA

Composición Varietal
100% Cabernet Sauvignon

Viñedo Las Piedras
Perdriel, Luján de Cuyo. Primera Zona.

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).

La Esperanza
Las Pintadas, Tunuyán

Suelos calcáreos con presencia de carbonato de calcio y magnesio que puede observarse como motas blancas mezcladas entre capas de diverso grosor. En esta parte baja del Valle, la amplitud térmica con noches muy frías y días cálidos otorga una fruta con importante carácter de acidez, rica en polifenoles para obtener vinos muy frescos y de gran perfil aromático.

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.
Fechas de cosecha: 12 de abril de 2019 y 18 de abril de 2019
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración: 15 y 17 días.
Crianza: 10% en contacto con duelas de roble francés.

Datos analíticos:
Alcohol 14,70 % V/V
Acidez total 5,55 g/l
pH 3,62