

MARCHIORI & BARRAUD

CABERNET SAUVIGNON

Amable y jugoso con taninos maduros y vibrante acidez.

De color rojo rubí profundo, su carácter es fresco y frutado, posee notas de frutas negras, especias, acento balsámico y sutiles aromas a hierbas como el tomillo y la jarilla.

Un cabernet amable y jugoso en boca con taninos firmes, maduros y vibrante acidez. La madera le aporta estructura y aromas dejando en primer plano a la fruta y a la frescura. Es muy balanceado en el final y deja un persistente recuerdo.

Buen compañero de quesos duros, carnes rojas de cocción larga y guisos.

Servir entre 15° y 16° C


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



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 y 1.100 m.s.n.m. (2.624 - 3.608 pies).

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 20 de abril de 2020.
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración: 17 días.

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

Datos analíticos:
Alcohol 14,50 % V/V
Acidez total 5,51 g/l
pH 3,64