

MARCHIORI & BARRAUD

Cuartel 2 | Cabernet Franc 2019

Aromas de boca que explotan en fruta y hierbas.

Nariz fragante y especiada con notas frescas de fruta oscura, laurel y hierbas. En boca posee taninos maduros que marcan su paso y aportan estructura junto a la firme y fresca acidez. Los aromas a fruta y hierbas explotan en boca reafirmando su carácter franco y noble.

Beber entre 15° y 16° C.


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



Composición Varietal
100% Cabernet Franc

Viñedo Vistaflor Estate
Valle de Uco

De origen aluvional, profundo de textura franco arenosa a franco limosa, con presencia de canto rodado y rocas en manchas, pobre en materia orgánica. Neutro a levemente alcalino.
1.200 metros sobre el nivel del mar.

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 18 de abril de 2019.
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración total: 19 días.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés 2do y 3er uso. Sin clarificar ni filtrar.

Datos analíticos:
Alcohol 14,50 % V/V
Acidez total 5,81 g/l
pH 3,63