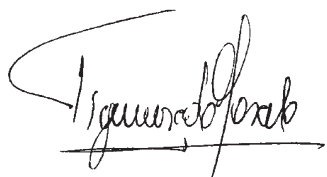


MARCHIORI & BARRAUD

Cuartel 2 | Cabernet Franc 2020

Joven desde la vista a la boca, genuino en su carácter varietal.

De brillante color rojo rubí, en boca aparecen especias como pimienta rosa y canela en compañía de ciruelas y dátiles. Posee taninos firmes y un delicado aroma a jarilla. Un vino de claro carácter varietal, reconfortante para beber junto a carnes asadas.



Marcelo Figueredo
Sommelier



www.marchioribarraud.com
MENDOZA - ARGENTINA

Composición Varietal
100% Cabernet Franc

Viñedo 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 msn y 1.100 m (2.624 - 3.608 pies).

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

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

Maceración total: 26 días.

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

Datos analíticos:

Alcohol 14,50 % V/V
Acidez total 5,70 g/l
pH 3,70