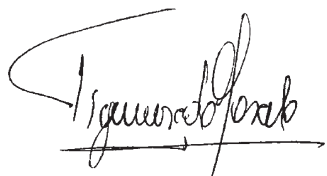


MARCHIORI & BARRAUD

Cuartel 2 | Cabernet Sauvignon 2020

Vivaz, frutado y persistente es el nuevo Cabernet Sauvignon que debuta bajo esta etiqueta.

Rojo intenso con reflejos violáceos, tiene delicados matices de especias, frutillas, arándanos y pimienta en nariz. En boca sus taninos dulces se acompañan con clavo de olor. Es un vino largo y persistente para disfrutar junto a carnes asadas y guisos criollos.



Marcelo Figueredo
Sommelier



www.marchioribarraud.com
MENDOZA - ARGENTINA

Composición Varietal

95% Cabernet Sauvignon | 5% Petit Verdot

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).

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 23 de marzo de 2020 | 24 de marzo de 2020.

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración total: 25 días | 23 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 3,60