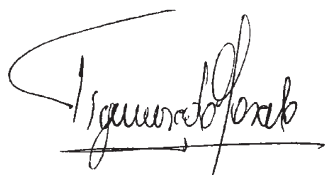


MARCHIORI & BARRAUD

Cuartel 2 | Malbec 2020

Malbec generoso, intenso y jugoso!

El color rojo violáceo de sus lágrimas nos habla de este vino joven y vigoroso. En nariz revela intensos aromas a frambuesa, ciruela y membrillo. Es un sabroso malbec para acompañar de grata manera a las carnes rojas argentinas.



Marcelo Figueredo
Sommelier



www.marchioribarraud.com
MENDOZA - ARGENTINA

Composición Varietal
96% Malbec | 4% 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: Desde el 13 al 17 de marzo de 2020 | 24 de marzo de 2020.
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración total: 21 días | 23 días.
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés 2do y 3er uso.

Datos analíticos:
Alcohol 14,50 % V/V
Acidez total 5,51 g/l
pH 3,61