

MARCHIORI & BARRAUD

MALBEC

Delicada textura, pulidos taninos, fresco y fragante para beber hasta la última gota.

De color rojo violáceo vivaz, posee una nariz joven con aromas a frutas de bayas rojas, ciruelas y algo de violetas. También aparecen leves toques de vainilla, café y tostado.

En boca es seco y refrescante, tiene taninos pulidos y un suave aporte de madera que en conjunto logran una delicada textura ¡Un vino de muy buen balance y persistencia!

Para acompañar queso gruyere, carnes rojas jugosas y tus comidas favoritas de todos los días.

Servir entre 14° y 16 °C


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



Composición Varietal

100% Malbec

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: 19 de marzo de 2020.
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración: 16 días.

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

Datos analíticos:

Alcohol 14,50 % V/V

Acidez total 5,17 g/l

pH 3,68

www.marchioribarraud.com

MENDOZA - ARGENTINA