

MARCHIORI & BARRAUD

MALBEC

*De paladar ágil y taninos maduros
potenciados por una buena frescura y acidez.*

Violeta y brillante con aromas de flores azules, una explosión de frutos rojos frescos y arándanos. Su paladar de dulces taninos realzados por una fresca acidez dan como resultado un jugoso malbec de final largo y persistente.

Ideal para acompañar carnes magras, quesos de pasta semidura, guisos livianos y lentejas.

Beber entre 14° y 16° C


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



www.marchioribarraud.com
MENDOZA - ARGENTINA

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 msn y 1.100 m (2.624 - 3.608 pies).

La Esperanza
Las Pintadas, Tunuyán

Suelos calcáreos con presencia de carbonato de calcio y magnesio que puede observarse como motas blancas mezcladas entre capas de diverso grosor. En esta parte baja del Valle, la amplitud térmica con noches muy frías y días cálidos otorga una fruta con importante carácter de acidez, rica en polifenoles para obtener vinos muy frescos y de gran perfil aromático.

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.
Fechas de cosecha: 25 de marzo de 2019 y 23 de abril de 2019.
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración: 15 y 14 días.
Crianza: 10% en contacto con duelas de roble francés.

Datos analíticos:
Alcohol 14,50 % V/V
Acidez total 5,70 g/l
pH 3,65