

http://www.marcelopelleriti.com/home_e.html



Sol•Fa•Sol

Malbec

• **NOTAS DE CATA:** De color rojo violacio, destellos casi rozando lo fucsia. De alta intensidad, y muy brillante. Aromas de ciruelas dulces. Después aparecen sutiles a frambuesa y guindas. En boca es potente. Denso y de buen pasar. Tiene una acidez correcta. Acompaña un retrogusto muy frutal y largo. Es un vino fácil de beber ideal para acompañar todo momento y tipos de comida.

• **TASTING NOTES:** The color is deep red, intense, and bright with splashes of magenta. Aromas of dark plums, with hints of raspberry and cherry. The palate is powerful, intense, with good length. It has good acidity, accompanied by a long fruity finish. This is an easy drinking wine, an ideal accompaniment with all types of food. To be enjoyed for all occasions.

MENDOZA, SU LUGAR, SUS VIÑEDOS

Mendoza es la principal zona vitivinícola de Argentina con una producción de uvas que representa el 60% del cultivo nacional. Se divide en cuatro oasis: Centro, Valle de Uco, Este y Sur. En el Valle de Uco, rodeado por el Cordón del Plata y al pie de la cordillera de los Andes se encuentran los viñedos que dan inicio a los vinos de Marcelo.

Vista Flores, Tunuyán, el corazón de la región, presenta un clima continental, con 200 mm de lluvias al año. Su terreno es rico en minerales y es ideal para el cultivo del malbec y de otras variedades tintas como el Tempranillo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Bonarda.

Se cultivan también variedades blancas de vinificar, tales como Semillón, Torrontés Riojano, Chardonnay y Chenin, entre otras. Las viñas distribuidas en parcelas chicas entre 1 y 3 hectáreas para seguir la trazabilidad del viñedo, son de origen francés, de baja producción y alta calidad y para el caso del cultivo de malbec se eligieron selecciones autóctonas de viñedos antiguos con una excelente adaptabilidad al terruño como no hay en ningún lugar del mundo.

El entorno de la región, que imprime en los vinos, calidad y carácter propio, convierten la zona en un excelente lugar de donde provienen algunos de los mejores vinos argentinos.

*Sequência de Pratos da Forneria Copacabana.
Jantar de Confraternização da Turma da Ergonomia, em 20/12/2011.*