

MARCHIORI & BARRAUD

Cuartel 2 | Malbec 2019

*Atractiva nariz de frutos rojos y negros,
especies y mineralidad.*

Gran color y concentración. En nariz recuerda a frutas rojas y negras, algo de especias y mineralidad. Posee suaves tostados que le aportan complejidad y matices, sin ocultar la fruta.

De boca aterciopelada y buen volumen. Sus taninos maduros pero incipientes, junto a la fresca acidez, le dan fluidez y persistencia.

Balanceado y elegante ¡para beberlo ya o esperarlo!

Beber entre 15° 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 Marchiori

Perdriel, Luján de Cuyo. Primera Zona.

Los suelos del viñedo 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).

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 msm y 1.100 m (2.624 - 3.608 pies).

Cosecha: manual en cajas de 20 kg.

Fechas de cosecha: 30 de marzo de 2019.
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

Maceración total: 21 días.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés 2do y 3er uso. Sin clarificar ni filtrar.

Datos analíticos:

Alcohol 14,50 % V/V

Acidez total 5,25 g/l

pH 3,67

Safra 2019. Jantar em 26/10/2021. L'Epicerie.