

# MARCHIORI & BARRAUD

## Hornero 2018

*Bland que integra lo mejor de cada variedad*

Con un sin fin de notas a frutas maduras, confitura y delicada madera. En boca posee gran textura y taninos amables que le dan un paso firme por el paladar. De fresca acidez y agilidad, la fruta protagoniza el medio de boca de este vino de buen peso y persistencia.

Beber a 15° - 16° C.



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



[www.marchioribarraud.com](http://www.marchioribarraud.com)  
MENDOZA - ARGENTINA

**Composición Varietal**  
59% Malbec  
29% Cabernet Sauvignon  
12% Cabernet Franc

**Viñedo Marchiori | Cabernet Sauvignon y Malbec**  
*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 | Cabernet Franc**  
*Perdriel, Luján de Cuyo. Primera Zona.*

Sus suelos están formados por el depósito de cantos rodados, arenas de diferentes calibres y limos de gran tamaño. Son 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:** Malbec 7 de abril de 2018. Cabernet Sauvignon 12 de abril de 2018.  
Cabernet Franc 18 de abril de 2018

Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable.

**Maceración total:** 24 días.

**Crianza:** 16 meses en barricas de roble francés de 1° y 2° uso. Sin clarificar ni filtrar.

**Datos analíticos:**  
Alcohol 14,50 % V/V  
Acidez total 5,74 g/l  
pH 3,66

Safra 2018. Jantar em 26/10/2021. L'Épicerie.