

MARRASO

W I N E S

MARRASO REPRESENTA LA COMUNIÓN PERFECTA ENTRE LA MANO DEL HOMBRE Y LA BELLEZA DE LA NATURALEZA LLEVADA A SU MÁXIMA EXPRESIÓN.

El Espíritu Libre de Los Andes

VINOS JÓVENES, AUTÉNTICOS Y SIN VANIDAD.
ELABORADOS 100% CON LEVADURAS NATIVAS Y
CERTIFICADOS VEGANOS.



DATOS TÉCNICOS:

VARIEDAD: 95% CABERNET SAUVIGNON
5% MALBEC

REGIÓN: AGRELO 1050 M.S.N.M.
(LUJÁN DE CUYO)

CONTENIDO ALCOHÓLICO:
13,4%

AZÚCARES RESIDUALES:
2,05 g/l

ACIDEZ TOTAL:
6,0 g/l

POTENCIAL DE GUARDA:
3 AÑOS



NOTAS DE CATA

Vino color rojo profundo, límpido y brillante. Destacan aromas a pimiento morrón, casis y regaliz. En boca se muestra elegante y equilibrado, con taninos suaves y largo final.

VENDIMIA

Sin dudas la temporada 2022-2023 fué extrema y extraordinaria, iniciando el ciclo con dos eventos de heladas tardías los días 31 de octubre y 1 de noviembre que afectaron severamente las producciones de los 3 oasis productivos de la Provincia de Mendoza y el resto de zonas vitivinícolas del país.

La primavera fue fría (con temperaturas medias por debajo del promedio histórico); sumado a varias tormentas de granizo registradas durante diciembre y enero, continuaron reduciendo las producciones vitivinícolas de las distintas zonas.

El mes de febrero registró temperaturas medias elevadas respecto al histórico y posteriormente el 18 de febrero se produjo un drástico descenso de temperatura con heladas (de hasta -2,5°C) en distintos sectores del Valle de Uco. Esta helada temprana fue histórica, sin observarse registros de temperaturas por debajo de 0°C desde febrero del año 1961.

Las características climáticas mencionadas, junto a los bajos rendimientos de los viñedos, aceleraron el proceso de madurez, obligando a acelerar la marcha de la cosecha.

Estas uvas blancas lograron una sanidad extraordinaria, muy buena acidez natural y gran expresión aromática.

DATOS DE ELABORACIÓN

La cosecha se realizó manualmente en bins de 300 kg. La fermentación alcohólica se condujo con levaduras nativas a temperaturas máximas de 25°C en tanques de acero inoxidable. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable durante 4 meses antes de embotellar.

WINEMAKERS:

Paula Borgo - Paloma Bignone

INGENIERO AGRÓNOMO:

Alejandro Livellara



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.