

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: 100% CHARDONNAY
AÑO: 2023

REGIÓN:
AGRELO 1050 M.S.N.M.
(LUJÁN DE CUYO)
MEDRANO 650 M.S.N.M
(JUNÍN)

CONTENIDO ALCOHÓLICO:
13,0%

AZÚCARES RESIDUALES:
2,5 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5,97 g/l

POTENCIAL DE GUARDA:
3 AÑOS



NOTAS DE CATA

Es un vino color amarillo verdoso, brillante, con aromas a manzana verde, lima, ananá y algunas notas que recuerdan a menta. En boca es equilibrado y fresco.

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

Se realizó prensado de racimos enteros. Los mostos se fermentaron por separado, conducidos por levaduras nativas. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realizó el blend y el vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable durante 3 meses sobre borras finas.

WINEMAKERS:

Paula Borgo - Paloma Bignone

INGENIERO AGRÓNOMO:

Alejandro Livellara



1551 1872

RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS