

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% MALBEC
5% CABERNET
SAUVIGNON

AÑO:

2023

REGIÓN:

AGRELO 1050 M.S.N.M.
(LUJÁN DE CUYO)
LULUNTA 850 M.S.N.M.
(MAIPÚ)

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

13,4%

AZÚCARES RESIDUALES:

2,4 g/l

ACIDEZ TOTAL:

5,90 g/l

POTENCIAL DE GUARDA:

3 AÑOS

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

 JAMES SUCKLING TASTING 2023
91 PUNTOS 2022



NOTAS DE CATA

Vino de perfil definido e intenso. A la vista es brillante, de color rojo rubí con destellos violetas. En aroma se encuentran notas a frutos rojos como las cerezas, ciruelas, moras. En boca se caracteriza por entrada dulce, sedosa de cuerpo untuoso.

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 temperatura máxima de 25°C en tanques de acero inoxidable. Finalizada la fermentación 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.