

MARRASO

W I N E S



El Espíritu Libre de los Andes

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

LA HERENCIA DE UN LINAJE. ROBUSTO, IMPONENTE, MUSCULOSO, RESULTADO DE UNA PERFECTA COMUNIÓN ENTRE CARÁCTER, NOBLEZA, EXPERIENCIA Y "SABER HACER".

GRAN BLEND

2021

NOTAS DE CATA



VISTA:

Vino de color rojo profundo e intenso.



NARÍZ:

Aromas especiados, nuez moscada y pimienta, acompañados con ciruela y frutos rojos.



BOCA:

Percibimos gran amplitud donde encontramos nuevamente las notas especiadas provenientes del cabernet y del paso por barricas, los taninos son suaves y posee un buen equilibrio de acidez. El final es largo, donde persiste la complejidad que es otorgada por los 4 varietales usados y todos los detalles de crianza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

VARIEDAD:

- 68% MALBEC
- 20% CABERNET SAUVIGNON
- 6% PETIT VERDOT
- 6% CABERNET FRANC

AÑO: 2021

REGIÓN:

- LUJÁN DE CUYO:
- AGRELO 1.050 m.s.n.m.
- VISTALBA 1.050 m.s.n.m.

VALLE DE UCO:

- GUALTALLARY 1.310 m.s.n.m.
- ALTAMIRA 1.150 m.s.n.m.
- LOS CHACAYES 1.270 m.s.n.m.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15,1 %

PH:

3,69

AZÚCARES RESIDUALES:

2,0 g/l

ACIDEZ TOTAL:

5,66 g/l

TEMPERATURA DE SERVICIO

15° a 17°C

MARIDAJE IDEAL

Carnes asadas, quesos maduros y guisos muy condimentados.

POTENCIAL DE GUARDA

+10 AÑOS

VENDIMIA Y COMPOSICIÓN DEL SUELO

Los rendimientos en las distintas zonas productivas de la cosecha 2021 se vieron afectados por una helada ocurrida el 5 de octubre. El verano se desarrolló fresco, con presencia de precipitaciones entre enero y febrero, que retardaron el inicio de la cosecha. La añada fría y los bajos rendimientos se tradujeron en vinos frescos, con un balance óptimo de azúcar/acidez al momento de cosechar, gran concentración y profundidad.

AGRELO: Una de las primeras Zonas Vitivinícolas del Mundo, donde se emplaza nuestra Finca a 1050 msnm. Los suelos, de origen aluvional, combinan arena y limo con algo de presencia de piedra en profundidad; que alcanzan profundidades de hasta 2 mts en algunos sectores de la viña. Estas características promueven la expresión de frutas negras y estructura en boca en las variedades Malbec y Cabernet Sauvignon. El lote de Cabernet Franc es trabajado intensamente con riegos restrictivos, raleos de brotes, racimos y hojas, para favorecer la exposición de la fruta al sol, que promueve el desarrollo de aromas a violetas y rosas al blend.

GUALTALLARY: Este lote de Malbec se emplaza a 1310 msnm, en el corazón de Gualtallary, con suelos de origen aluvional. La influencia de los pequeños arroyos y valles característicos de la

zona le dan la heterogeneidad características de las fincas de la zona. Los suelos en profundidad presentan gran cantidad de piedras recubiertas con "calcáreo", que caracteriza los vinos, aportando estructura, concentración y mineralidad.

ALTAMIRA: Cultivamos este Petit Verdot, ubicado a 1110 msnm, que se encuentra plantado en un suelo franco-arcilloso, con piedras en profundidad y gran presencia de carbonatos de calcio sobre las mismas. La cercanía al pie de la Cordillera favorece la exposición de la uva al sol e incide poderosamente en la amplitud térmica, logrando vinos de intensa estructura.

LOS CHACAYES: Cultivamos este Malbec en la zona mas extrema del Valle de Uco, a 1270 msnm. Se caracteriza por sus hollejos gruesos, extremadamente piracínicos con gran potencial de extracción. Los suelos formados aluvionalmente en el Valle de Manantiales junto con las pendientes del Valle, inciden positivamente en la calidad de estas uvas.

VISTALBA: Este lote de Malbec emplazado a 1050 msnm, fue implantado en el año 1954 sobre la ribera del Río Mendoza. El suelo franco-arenoso, con piedras en todo el perfil y la cercanía a la precordillera de Mendoza, favorecen el drenaje del suelo y una gran amplitud térmica, promoviendo vinos de gran estructura e intensidad.

WINEMAKING

Se cosecha en pequeños recipientes (cajas de 20 kg) haciendo selección de racimos en viña. En el 50% de los mostos se realiza maceración fría pre-fermentativa a 5°C durante 7-10 días y posteriormente la fermentación se conduce a 28°C mediante levaduras indígenas. Para el 50% restante, se realizan mas de 50 microvinificaciones: con racimo entero, cofermentaciones de variedades, diferentes momentos de madurez, en diferentes tipos de madera, grano entero, distintos rendimientos, temperaturas, etc. Todos los vinos se identifican por lotes y se mantienen por separado en barricas de roble francés y americano y en cubas de roble francés. El paso por madera lleva 18 meses y luego de realizado el blend óptimo, se madura en botella durante 6-12 meses, antes del lanzamiento al mercado. Cada variedad se trabaja puntualmente en el viñedo y en su elaboración. Se trabaja en la elección de tonelerías, tamaños y tipos de roble, usos del roble, viñedos, momentos de cosecha y zonas. En el caso de las uvas Cabernet Franc de Agrelo y Petit Verdot de Altamira, realizamos raleos de racimos con el objetivo de reducir las producciones, y optimizar la concentración y tipicidad de estas variedades.



WINEMAKERS:

Paula Borgo
Paloma Bignone

INGENIERO AGRÓNOMO:

Alejandro Livellara



1551 1872
RAVENTÓS CODORNIÚ
BODEGAS Y VIÑEDOS



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



MARRASO

W I N E S



The Wild Spirit of the Andes Mountains

MARRASO REPRESENTS THE PERFECT ALCHEMY BETWEEN THE HAND OF MAN AND THE BEAUTY OF NATURE IN THEIR HIGHEST EXPRESSION.

THE HERITAGE OF A LINEAGE. ROBUST, GRAND, STRONG... THE RESULT OF THE PERFECT ALCHEMY THAT COMBINES CHARACTER, NOBILITY, EXPERIENCE AND KNOW-HOW.

GRAN BLEND

2021

TASTING NOTES



COLOUR:

Bright, deep red wine.



NOSE:

Spicy aromas of nutmeg and pepper, combined with plum and red berries.



PALATE:

this is a very broad wine, with balanced acidity and soft tannins, where the spicy notes from the Cabernet and barrel ageing make an appearance once again. This wine has a long finish, characterised by the complexity afforded by the four grape varieties used and all the particulars of its ageing process.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

VARIETY:

- 68% MALBEC
- 20% CABERNET SAUVIGNON
- 6% PETIT VERDOT
- 6% CABERNET FRANC

VINTAGE: 2021

REGION:

- LUJÁN DE CUYO:
- AGRELO 1,050 m.a.m.s.l.
- VISTALBA 1,050 m.a.m.s.l.

VALLE DE UCO:

- GUALTALLARY 1,310 m.a.m.s.l.
- ALTAMIRA 1,150 m.a.m.s.l.
- LOS CHACAYES 1,270 m.a.m.s.l.

ALCOHOL CONTENT:

15.1 % v/v

PH:

3.69

RESIDUAL SUGARS:

2.0 g/L

TOTAL ACIDITY:

5.66 g/L

SERVING TEMPERATURE

15° to 17°C

BEST PAIRED WITH

roasted meat, mature cheese and rich stews.

AGEING POTENTIAL

+10 YEARS

VINEYARDS AND GRAPE HARVEST

Yields for the 2021 harvest in the different wine-growing areas were affected by a frost on 5 October. The summer was cool, and there was rain in January and February, which delayed the beginning of the harvest. The cold vintage and low yields translated into fresh, very deep and concentrated wines, with an optimal sugar/acidity balance at the time of harvest.

AGRELO: One of the first wine-growing regions in the world, where our vineyard is located at 1,050 m.a.m.s.l. The alluvial soils are a combination of sand and silt with stones deep down, and they reach depths of up to 2 metres in some areas of the vineyard. These characteristics promote the expression of black fruits and structure on the palate in the Malbec and Cabernet Sauvignon varieties. The Cabernet Franc lot is worked intensely with restrictive irrigation and thinning of shoots, bunches and leaves to favour the exposure of the fruit to the sun, promoting the development of aromas of violets and roses.

GUALTALLARY: This lot of Malbec is located at 1,310 m.a.m.s.l. in the heart of Gualtallary, which has alluvial soils. The small streams and valleys, which are characteristic of the area, result in the heterogeneity of the vineyards located there.

Deep down in the soil there is a large number of stones covered with limestone, which characterises the wines and provides structure, concentration and minerality.

ALTAMIRA: This Petit Verdot, located at 1,110 m.a.m.s.l., is planted in a sandy loam soil, with stones deep down covered by abundant calcium carbonate. The proximity to the foot of the Andes favours the exposure of the grape to the sun and strongly influences the temperature range, making it possible to obtain wines of intense structure.

LOS CHACAYES: This Malbec is grown in the most extreme area of Valle de Uco, at 1,270 m.a.m.s.l. It stands out for its thick skins with high pyrazine content and great extraction potential. The alluvial soils of Valle de Manantiales and the slopes of the valley improve the quality of the grapes.

VISTALBA: This lot of Malbec, located at 1,050 m.a.m.s.l., was planted in 1954, on the banks of Mendoza River. The sandy loam soil, with stones throughout the profile, together with the proximity to the Andean foothills in Mendoza, favour soil drainage and a wide temperature range, making it possible to obtain wines of great structure and intensity.

WINEMAKING

The grapes are harvested in small boxes (20 kg), after selecting the bunches in the vineyard. Half of the must undergoes pre-fermentation cold maceration at 5°C for 7-10 days, and then fermentation is conducted at 28°C with native yeasts. For the remaining 50%, more than 50 micro-fermentations are carried out: with the whole bunch, co-fermentation of varieties, varying ripening processes, different types of barrels, whole berries, varying yields and temperatures, and so on. Wines are identified by lot and stored separately in French and American oak barrels and French oak tanks. Oak ageing takes 18 months and, once the optimal blend is ready, the wine continues to age in the bottle for 6-12 additional months prior to its market launch. Each variety is worked on individually in the vineyard and during the winemaking process. Different selections are made in terms of cooperages, sizes and types of oak, uses of the oak, vineyards, harvest seasons and areas. For Cabernet Franc grapes from Agrelo and Petit Verdot grapes from Altamira, we thinned the shoots to reduce yields and optimise the concentration and typicity of these varieties.



WINEMAKERS:
Paula Borgo
Paloma Bignone

AGRICULTURAL ENGINEER:
Alejandro Livellara



1551 1872

RAVENTÓS CODORNIU
BODEGAS Y VIÑEDOS

DRINK WITH MODERATION. THE SALE OF THIS PRODUCT TO PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE IS PROHIBITED BY LAW.

