



MARRASO
WINE 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

EL POTENCIAL Y LA FUERZA DE LOS SUELOS ARGENTINOS EXPRESADO EN CADA CEPA. ELABORADO 100% CON LEVADURAS NATIVAS Y CERTIFICADO VEGANO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

VARIEDAD:

95% CABERNET SAUVIGNON
5% MALBEC

AÑO:
2022

REGIÓN:

AGRELO
1050 M.S.N.M.
(LUJÁN DE CUYO)

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,0 %

AZÚCARES RESIDUALES:

1,85 g/l

ACIDEZ TOTAL:

5,35 g/l

NOTAS DE CATA



VISTA:

De color rojo profundo y brillante.



BOCA:

En su paso por boca muestra una entrada dulce, con taninos suaves. Es un vino de largo final.



NARÍZ:

En nariz resaltan aromas a pimienta negra, especias, te negro y cassis, combinados con chocolate negro y tostadas.



TEMPERATURA DE SERVICIO

14° a 15°C



MARIDAJE IDEAL

Guisados intensos, pastas con salsa roja, carnes de caza asadas.



POTENCIAL DE GUARDA

5 AÑOS



VIÑEDOS Y VENDIMIA

Junto al inicio de la brotación, los meses de septiembre y octubre se presentaron completamente secos; registrando una helada el 3 de octubre; afectando cuantitativamente los rendimientos de los viñedos de la Provincia de Mendoza. El mes de noviembre continuó seco, pero a partir de diciembre el clima cambió, registrando temperaturas medias elevadas y alta frecuencia de precipitaciones, condición que se mantuvo durante el transcurso de enero continuando hasta finales de febrero, afectando principalmente la marcha de la cosecha. Los Cabernet Sauvignon llegaron a la cosecha en perfecto estado, logrando una gran expresión aromática y fresca.

WINEMAKING

Cosecha manual en bins de 300 kg. Maceración fría a 10°C de los mostos durante 3-4 días. La fermentación fue conducida a 25°C mediante el uso de levaduras nativas durante 5 días más. El 100% de los vinos realizó fermentación maloláctica naturalmente, y fueron mantenidos en tanques de acero inoxidable durante 10 meses. El 10% del vino se trabajó en madera nueva de roble francés y americano.

WINEMAKERS: Paula Borgo - Paloma Bignone

INGENIERO AGRÓNOMO: Alejandro Livellara



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

1551 1872
RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS