



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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

VARIEDAD:

100%
CHARDONNAY

AÑO:
2023

REGIÓN:

AGRELO
1050 M.S.N.M.
(LUJÁN DE CUYO)
VISTAFLORES
970 M.S.N.M.
(TUNUYÁN)

CONTENIDO ALCOHÓLICO:
12,30 %

AZÚCARES RESIDUALES:
3,60 g/l

ACIDEZ TOTAL:
6,18 g/l



NOTAS DE CATA



VISTA:
Color amarillo con tintes verdosos.



BOCA:
En boca es redondo, amable y de entrada dulce. Con una buena acidez se percibe fresco y equilibrado en boca.



NARÍZ:
Aromas que recuerdan a frutas tropicales como ananá, banana, algo de flores blancas.



TEMPERATURA DE SERVICIO
14° a 15°C



MARIDAJE IDEAL
Pizzas, ensaladas verdes, risottos.



POTENCIAL DE GUARDA
5 AÑOS

VIÑEDOS Y 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. Estos Chardonnay, lograron una sanidad extraordinaria, muy buena acidez natural y gran expresión aromática.

WINEMAKING

Prensado directo de los racimos. La fermentación se llevó a cabo mediante levaduras nativas, a temperatura controlada de entre 12 y 14°C. La fermentación alcohólica se prolongó durante 25 días. Luego de realizado el blend, el vino se deja en contacto con sus borras finas durante 3 meses, en tanques de acero inoxidable antes de embotellar. No se realizó fermentación maloláctica.

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