



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:

95% MALBEC
5% CABERNET SAUVIGNON

AÑO:

2022

REGIÓN:

AGRELO
1050 M.S.N.M.
(LUJÁN DE CUYO)

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

13,8 %

AZÚCARES RESIDUALES:

1,96 g/l

ACIDEZ TOTAL:

5,4 g/l

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

JAMES SUCKLING TASTING 2023
90 PUNTOS 2022

JAMES SUCKLING 2021
89 PUNTOS 2019

PRODUCT OF ARGENTINA



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

NOTAS DE CATA



VISTA:

Color rojo violáceo intenso y brillante.



BOCA:

En boca es muy suave, redondo, amable.



NARÍZ:

Resaltan aromas a ciruela, cerezas, moras, notable frescura y complejidad. Con unos minutos en la copa aparecen notas a mermelada, miel, algo de nueces y almendras confitadas.



TEMPERATURA DE SERVICIO

14° a 15°C



MARIDAJE IDEAL

Pastas con salsa roja, carnes grilladas, quesos.



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 alcohólica fue conducida a 25°C mediante levaduras nativas. La fermentación maloláctica es natural y los vinos fueron mantenidos en tanques de acero inoxidable durante 10 meses, solo el 10% se trabajó en madera de primer y segundo uso de roble francés y americano.

WINEMAKERS: Paula Borgo - Paloma Bignone

INGENIERO AGRÓNOMO: Alejandro Livellara

