



MARRASO

WINE S

SELECTION



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

ELEGANCIA Y SEDUCCIÓN. CUIDANDO CADA DETALLE, ESTOS "PURA SANGRE" REFLEJAN LA GENEROSA BELLEZA DE LOS ANDES.

El Espíritu Libre de Los Andes

MALBEC
2022

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo profundo con tonalidades violáceas, de gran complejidad aromática, dada por los diferentes terroirs y tiempos de madurez. Preponderan frutas frescas que recuerdan a moras, cerezas, ciruelas y frutillas, con unos minutos en la copa aparecen notas a hoja de tomate. En boca se distingue por su cuerpo, dulzura y sedosidad.

RECOMENDACIONES

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 16°C y 18°C

POTENCIAL DE GUARDA:

6 años

MARIDAJE:

Carnes magras grilladas,
vegetales asados, quesos
duros.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14,9%
AZÚCAR RESIDUAL: 2,8 g/l

COMPOSICIÓN VARIETAL:

95% Malbec
5% Cabernet Sauvignon



Las bases sobre las que se apoya esta familia de vinos son:

Cepas nobles de calidad de las mejores zonas vitivinícolas mendocinas.

Crianza dada por pasos por distintas barricas, y guarda en botella de acuerdo a cada cepa y añada.

enología genuina que respeta el origen de las uvas, elaborando vinos 100% con levaduras nativas y certificados veganos.

INGENIERO AGRÓNOMO: Alejandro Livellara

COMENTARIO DEL AGRÓNOMO: La primavera se desarrolló extremadamente seca, con la ocurrencia de una helada el 3 de octubre que afectó bastante las producciones en los viñedos de los tres oasis productivos de Mendoza. Los meses de enero y febrero se desarrollaron con alta frecuencia de precipitaciones, afectando principalmente la marcha de cosecha. Las variedades tintas, con adecuado manejo agronómico, lograron llegar a cosecha en perfecto estado lo que tradujo en vinos frescos, de gran amplitud aromática con un balance óptimo de azúcar/acidez y gran concentración.

WINEMAKERS: Paula Borgo - Paloma Bignone

ELABORACIÓN: Los distintos lotes seleccionados de las diferentes fincas son cosechados manualmente y vinificados individualmente. Maceración pre-fermentativa fría durante 3 días. Fermentación conducida mediante levaduras nativas. Fermentación maloláctica natural en tanques de acero inoxidable y posteriormente son madurados en barricas de roble francés y americano de tercer y cuarto uso.

CRIANZA: Los lotes/componentes se maduran en barricas de roble francés y americano de tercer y cuarto uso durante 8 meses. Completa su crianza 4 meses en botella. francés y americano de tercer y cuarto uso.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO: De aroma intenso, con notas de frutos negros, ciruelas y con cierto carácter mineral, estos aromas se complementan con la vainilla y el chocolate de la madera, resultando en un gran abanico de aromas. Con respecto a la boca, es un vino de carácter largo, con entrada suave gracias a sus taninos amables, maduros y muy bien integrados a la madera y con gran persistencia en su final.



1551 1872

RAVENTÓS CODORNIÚ

BODEGAS Y VIÑEDOS



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