



QUATTROCCHI

family & wines



SILVER EDITION . *Barbera*

Origen | *Origin*

La Holanda, Lavalle - a 40 km. de la Ciudad de Mendoza
La Holanda, Lavalle- 40 km.from Mendoza city

Altitud de los viñedos | *Vineyard's altitude*

750 mts s.n.m.
750 meters a.s.l.

Variedad | *Variety*

100% Barbera

Suelo | *Soil*

Franco - Arenoso.
Limestone

Tipo De Trabajo | *Cultivation*

Todos los trabajos culturales son hechos manualmente.
Manual and mechanic works between rows, envelope and canopy.

Sistema de conducción | *Wine-training System*

Parral y espaldera.
Parral and espalier.

Densidad | *Density*

3.200 plantas por ha.
3.200 plants by ha.

Rendimiento | *Yield*

9.000 lts. por ha.
9.000 lts. by ha.

Edad Viñedos | *Vineyards Age*

1975

Cosecha | *Harvest*

Manual sin hojas.
Manual without leaves.

Fermentación | *Fermentation*

Maceración pelicular seguida por fermentación clásica a temperaturas controladas con la utilización de levaduras seleccionadas. Dura de 15 a 20 días y luego se produce la fermentación maloláctica.

Skin maceration followed by classic fermentation at controlled temperature with selected yeast. It lasts 15 to 20 days and then malolactic fermentation begins.

Maduración | *Ageing*

8 meses en roble francés.
Aged in french oak barrels during eight months.

Color | *Colour*

Rojo grosella oscuro, con reflejo violáceo y lagrima delicada.
Red-garnet colour of good intensity with ruby and cherry hues.

Aroma | *Aroma*

Agradables, complejos a ciruelas y guindas maduras.
Notes of fruit like cherries, strawberry and black currants. A hint of spices and a touch of vanilla and fancy chocolate.

Paladar | *Flavour*

Suave, con sensaciones de mermeladas de frutas rojas. Armoniza bien la acidez con un final tánico suave y dulce.
Well developed, tannic structure, round and concentrated. It has red currant, cherry, strawberry and spices with a remembrance of vanilla and chocolate due to the oak aging.

Alcohol | *Alcohol*: 13.6%

Acidez Total | *Total Acidity*: 5.15 g/L.

Ph | *Ph*: 3.50

Azúcar | *Sugar*: 3.22 g/L.