



QUATTROCCHI

family & wines



VARIETALES . 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.

Varietal | *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.

Color | *Colour*

Rojo rubí intenso, delicado y profundo, con reflejos violetas.
Dark cherry red with ruby hues.

Aroma | *Aroma*

Notas de grosella roja y fresas, guindas y cerezas. También se encuentran frutos secos y tonos especiados.
Notes of red currant and strawberries, sour cherries and cherries. Also encountered are dry fruits and spicy tones.

Paladar | *Flavour*

Taninos dulces, untuosos y con un carácter varietal bien definido. Un largo final.
Sweet tannins, unctuous and with well defined varietal character. A long finish.

Alcohol | *Alcohol*: 13.5%

Acidez Total | *Total Acidity*: 4.47 g/L.

Ph | *Ph*: 3.70

Azúcar | *Sugar*: 3.22 g/L.