

VARIETAL

Familia Adrover Barbera 2023

NOTA DE CATA

Color rojo intenso. Aroma a frutos maduros con delicados matices de especias. Vino poderoso, de sabor equilibrado, buen cuerpo y estructura.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Finca Los Horneros, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza. Viñedo a 1.200 msnm, al pie de los Andes. Rendimiento: 9.000 kg/ha. Cosecha manual.
Variedad: 100% Barbera.
Maceración en frío: 48 h a 10–12 °C. Fermentación con levaduras indígenas: 7 días a 27 °C. Maceración: 20 días a 20 °C. Maloláctica 100% espontánea con bacterias indígenas.

ANÁLISIS

Alcohol: 13% · Acidez: 5,40 g/l · pH: 3,50 · Madurez en cosecha: 25 °Bx · Guarda: 10 años.

MARIDAJE

Sorrentinos de jamón y ricota con salsa boloñesa.



VARIETAL

Familia Adrover Barbera 2023

TASTING NOTES

Deep red. Ripe fruit aromas with delicate hints of spice. A powerful wine, balanced, with good body and structure.

VINEYARD & WINEMAKING

Los Horneros estate, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.
Vineyard at 1,200 m above sea level, at the foot of the Andes.
Yield: 9,000 kg/ha. Hand-harvested.
Variety: 100% Barbera.
Cold soak: 48 h at 10–12 °C. Fermentation with indigenous yeasts: 7 days at 27 °C. Maceration: 20 days at 20 °C. 100% spontaneous malolactic with indigenous bacteria.

ANALYSIS

Alcohol: 13% · Acidity: 5.40 g/l · pH: 3.50 · Harvest ripeness: 25 °Bx · Ageing potential: 10 years.

FOOD PAIRING

Ham and ricotta sorrentinos with Bolognese sauce.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com