

# Marcelo Pelleriti

## SIGNATURE

Marcelo es el creador de excelentes vinos que han sido premiados tanto en Argentina como en Francia. Signature es la interpretación del terroir y la mirada artística destacada.

### MALBEC

MALBEC 100%

**ORIGEN** VIÑEDOS Y ALTITUD  
La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.  
1.000 msnm.

**SUELO**  
Arenoso, sumado a aportes de arcilla y limo.

**COSECHA** Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. Se realiza doble selección de bayas: en banda y cinta vibrante.

**VINIFICACIÓN** Maceración en frío a 8-10° C durante 10 días. Fermentación alcohólica a temperatura controlada con pigeage manual. Fermentación maloláctica en barricas.

**CRIANZA** 12 meses en barricas de roble francés, 20% nuevo, 60% de primer y segundo uso y 20% sin madera. Reposo en botellas durante 6 meses.

**NOTAS DE CATA** De color rojo profundo con destellos violetas. Su aroma es complejo, posee notas de frutos rojos, como ciruela y a su vez especias. En boca presenta taninos redondos, es un vino elegante, y de buena persistencia.

**TEMPERATURA** Se recomienda servir entre 14°-16° C

**DIRECTOR & ENÓLOGO** Marcelo Pelleriti

#### RECONOCIMIENTOS

**JAMESSUCKLING.COM**

Cosecha 2019 | **94**  
PUNTOS

Cosecha 2018 | **95**  
PUNTOS

Cosecha 2016 | **94**  
PUNTOS

Cosecha 2015 | **93**  
PUNTOS

**Tim Atkin**

Cosecha 2018 | **91**  
PUNTOS

Cosecha 2015 | **93**  
PUNTOS

*Stephen Tanzer's*  
INTERNATIONAL WINE CELLAR

Cosecha 2015 | **91**  
PUNTOS

