

Explorá el mundo Crios

SÉ VALIENTE



CRIOS

MALBEC

| | |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COSECHA | 2017 |
| VARIETALES | 100% Malbec |
| REGIÓN | Valle de Uco |
| ELEVACIÓN | 1.140 msnm (promedio) |
| MÉTODO DE COSECHA | Manual |
| VINIFICACIÓN | Max. Temp. 28°C - 31°C. 15/20 días de maceración. |
| ANALÍTICA | ALCOHOL 14% ACIDEZ 5.10 g/l |
| CRIANZA | 9 meses, 100% en barricas de roble francés. |
| NOTAS DE CATA | Color violeta rojizo. En nariz seduce por su delicioso aroma floral con notas a grosellas y un toque especiado. En boca, despliega notas a cereza negra, ciruela y frutilla. La madera se encuentra en perfecto equilibrio en este varietal preservándose así su carácter fresco, frutal y floral. |
| MARIDAJE | Carnes a la parrilla, hamburguesas y cordero. |

#CRIOSINSPIRA