

FICHA TÉCNICA

SUSANA BALBO WINES

MENDOZA - ARGENTINA

f Susana Balbo Wines

CRIOS MALBEC

Susana Balbo
WINES



VARIETALES: 100% Malbec / **COSECHA:** 2019

REGIONES: Valle de Uco (Mendoza)

ELEVACIÓN: 1.140 m.s.n.m. (promedio)

MÉTODO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN: Fermentación a 28°-31°C máximo. Entre 15 y 20 días de maceración. Remontajes cerrados y abiertos, con delestaje en varias etapas de la fermentación.

ANALÍTICA: Alcohol: 13,8% / Acidez: 5,4 g/l

CRIANZA: 40% del vino durante 8 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso.

NOTAS DE CATA: Una expresión fresca y pura de este varietal, cuenta con aromas a violetas, cerezas y especias. Frutado y de acidez balanceada en paladar, con notas a frutos rojos maduros y un sutil dejo a roble.

MARIDAJE: Carnes rojas a la parrilla, pastas con salsa roja, quesos duros, empanadas, postres de chocolate o dulce de leche.

