

CRIOS

RED BLEND



COSECHA	2016
VARIETALES	73% Malbec, 22% Syrah, 5% Petit Verdot
REGIONES	Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.050 msnm (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	MANUAL
VINIFICACIÓN	Max. Temp. 28°C - 30°C. 15/20 días de maceración.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13 % ACIDEZ 5 g/l
CRIANZA	8 meses en roble francés: 20% de primer uso y 80% de segundo uso.
NOTAS DE CATA	Color rojo rubí. En nariz, es intenso y complejo donde los aromas típicos de cada varietal se complementan armónicamente ofreciendo su mejor expresión: ciruela del Malbec, frutos secos del Syrah y moras del Petit Verdot. En boca, su caracter frutal se encuentra en perfecto equilibrio con la madera. Su final es largo y persistente.
MARIDAJE	Asado, salchichas grilladas, quesos ahumados.