

Explore the world of Crios

EXPLORE
SOMETHING NEW

#CRIOSINSPIRES

...



CRIOS

RED BLEND

| | |
|-------------------|--|
| COSECHA | 2017 |
| VARIETALES | 73% Malbec, 22% Syrah, 5% Petit Verdot |
| REGIONES | Valle de Uco |
| ELEVACIÓN | 1.050 msnm (promedio) |
| MÉTODO DE COSECHA | Manual |
| VINIFICACION | Max. Temp. 28°C - 30°C. 15/20 días de maceración. |
| ANALÍTICA | ALCOHOL 13,8% ACIDITY 5,4 g/l |
| CRIANZA | 9 months en barricas de roble francés de tres a cinco usos. |
| 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 carácter frutal se encuentra en perfecto equilibrio con la madera. Su final es largo y persistente. |
| MARIDAJE | Asado, salchichas grilladas, quesos ahumados. |