



CRIOS

SYRAH/BONARDA

COSECHA	2013
VARIETALES	50% Syrah, 50% Bonarda.
REGIONES	Luján de Cuyo y Valle de Uco.
ELEVACIÓN	1.050 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Máxima Temperatura 28°C - 30°C. 20 días de maceración.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13.9% ACIDEZ 5,8 g/l
CRIANZA	9 meses, 100% en roble francés.

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA