

CRIOS

CABERNET SAUVIGNON



COSECHA	2016
VARIETALES	100% Cabernet Sauvignon
REGIONES	Luján de Cuyo
ELEVACIÓN	980 m AMSL (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Max. Temp. 28° - 30° C. 25 días de maceración.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13.3% ACIDEZ 4.61 g/l
CRianza	9 meses en 100 % roble Francés.
NOTAS DE CATA	Color rojo intenso con aromas a ciruela madura, cerezas y notas a vainilla. En boca, aromas a frutos negros, pimienta negra y cassis están combinados armoniosamente. Los taninos maduros y vibrantes proporcionan una elegante estructura y un final largo y persistente.
MARIDAJE	Carnes asadas o grilladas, empanadas, chili.

FICHA TÉCNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA