

# CRIOS

## MALBEC



COSECHA	2016
VARIETALES	100% Malbec
REGIONES	Valle de Uco
ELEVACION	1.140 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Max. Temp. 28°C - 31°C. 15/20 días de maceración.
ANALITICA	ALCOHOL 13% ACIDEZ 5.32 g/l
CRIANZA	9 meses, 100% en barricas de roble francés.
NOTAS DE CATA	Color violeta rojizo. En nariz seduce por su delicioso aroma floral con notas a grosellas y un toque especiado. En boca, despliega notas a cereza negra, ciruela y frutilla. La madera se encuentra en perfecto equilibrio en este varietal preservándose así su caracter fresco, frutal y floral.
MARIDAJE	Carnes a la parrilla, hamburguesas y cordero.