

CRIOS

RED BLEND



COSECHA	2015
VARIETALES	40% Cab.Sau, 30% Malbec, 20% Cab.Franc, 10% Tannat.
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 14 % ACIDEZ 5,3 g/l
CRIANZA	8 meses en roble francés: 20% de primer uso y 80% de segundo uso.
NOTAS DE CATA	Color rubí profundo. En nariz, es un vino intenso y complejo donde los aromas típicos de cada varietal están combinados armóniosamente mostrando su mejor expresión: los frutos rojos del Malbec, las cerezas frescas del Cabernet Sauvignon, los frutos negros maduros del Tannat, el pimiento del Cabernet Franc y las trufas del Merlot.
MARIDAJE	Pollo asado, quesos ahumados y salsas condimentadas

TECHNICAL SHEET

SUSANA BALBO WINES

MENDOZA - ARGENTINA