

CRIOS

ROSÉ OF MALBEC



COSECHA	2017
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.200 msnm (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Máxima Temperatura 14° C. Levaduras Seleccionadas.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 6.20 g/l
NOTAS DE CATA	Color rosado vibrante y profundo. Sorprendente volumen de cuerpo para un vino rosé, acompañado por placenteros aromas a frutilla, cereza y notas especiadas. En el paladar, el sabor a frutillas y frutos rojos inundan los sentidos, con algunos toques de especias que avanzan hacia un final persistente.
MARIDAJE	Carne blanca grillada, comida asiática especiada.

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA