

# CRIOS

## TORRONTÉS



COSECHA	2016
VARIETALES	100% Torrontés.
REGIONES	Cafayate (Salta) Valle de Uco (Mendoza)
ELEVACIÓN	1.700 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Max. Temp 13° C. Levaduras seleccionadas, conservación sobre lías durante tres meses en orden a mejorar la estructura del vino.
ANALITICA	ALCOHOL 13% ACIDEZ 6,4 g/l
NOTA DE CATA	Amarillo pálido, verdoso con aromas limpios a jengibre fresco, flores blancas, nectarines y frutas cítricas. Compleja estructura frutada en paladar con sabores a manzana, miel y limones, seguidos por una brillante acidez. Cuerpo medio, fresco y elegante final.
MARIDAJE	Comida asiática, comida fusión, cerdo especiado, cangrejo y pescados.

### FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES  
MENDOZA - ARGENTINA