

# CRIOS

## TORRONTÉS



COSECHA	2017
VARIETALES	100% Torrontés.
REGIONES	Cafayate (Salta) Valle de Uco (Mendoza)
ELEVACIÓN	1.700 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Max. Temp 13º C. Levaduras seleccionadas, conservación sobre lías durante tres meses en orden a mejorar la estructura del vino.
ANALITICA	ALCOHOL 13.5% ACIDEZ 6 g/l
NOTA DE CATA	Amarillo pálido-verdoso. En nariz es floral, joven y fresco con aromas a jengibre fresco, flores blancas, nectarines y frutas cítricas. En boca se destaca su estructura frutal y gran mineralidad. Su final es fresco y elegante.
MARIDAJE	Comida asiática, comida fusión, cerdo especiado, cangrejo y pescados.

### FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES  
MENDOZA - ARGENTINA