



Susana Balbo.

CRIOS

MALBEC

COSECHA	2023
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.050 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
ANALÍTICA	ALCOHOL 14 % ACIDEZ 5,45 g/l
CRianza	40% del vino durante 8 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso.
VINIFICACIÓN	Fermentación a una temperatura máxima de entre 28° y 31°C y con levaduras seleccionadas. Entre 15 y 20 días de maceración. Remontajes cerrados y abiertos, con delestage en varias etapas de la fermentación.
NOTAS DE CATA	Una expresión fresca y pura de la variedad que cuenta con aromas a violetas, cerezas y especias. Es un vino frutado y de acidez balanceada en paladar, con notas a frutos rojos y un sutil dejo a roble.
MARIDAJE	Carnes rojas a la parrilla, pastas con salsa roja, quesos duros, empanadas, postres con chocolate o dulce de leche.