



Susana Balbo.
SIGNATURE

MALBEC
VALLE DE UCO

MENDOZA - ARGENTINA



COSECHA	2020
VARIETALES	96% Malbec, 4% Cabernet Franc
REGIÓN	Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.150 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,5 % ACIDEZ 5,48 g/l
VINIFICACIÓN	Fermentación a 28°C máximo con levaduras seleccionadas. En contacto con la piel durante 35 días. Conservación sobre lías con battonages.
CRianza	13 meses en roble francés (30% nuevo, 70% de segundo uso).
NOTAS DE CATA	Vino de color rojo rubí intenso. Aromas a arándanos y moras negras, notas florales y a regaliz. Vino de cuerpo intenso y al mismo tiempo amable, con un final de taninos elegantes y redondos.
MARIDAJE	Carnes rojas y cerdo, aves y pastas rellenas.

Susana Balbo.