

CRIOS

CABERNET SAUVIGNON

Susana Balbo.



VARIETALES: 100% Cabernet Sauvignon / **COSECHA:** 2021

REGIÓN: Valle de Uco, Mendoza

ELEVACIÓN: 1.050 m.s.n.m. (promedio)

MÉTODO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN: Fermentación a una temperatura de entre 28 y 30°C
cómo máximo. Maceración durante 25 días.

ANALÍTICA: Alcohol: 14 % / Acidez: 5,1 g/l

CRIANZA: 40% del vino en barricas de roble francés de tercer
y cuarto uso durante 8 meses.

NOTAS DE CATA: Color rojo intenso con aromas a ciruela madura
y hojas de tomate. En boca, se destacan de forma armónica
frutos negros, pimienta negra y arándanos. Los taninos maduros
y vibrantes proporcionan una elegante estructura y un final
largo y persistente.

MARIDAJE: Carnes asadas o grilladas, empanadas, chili.

