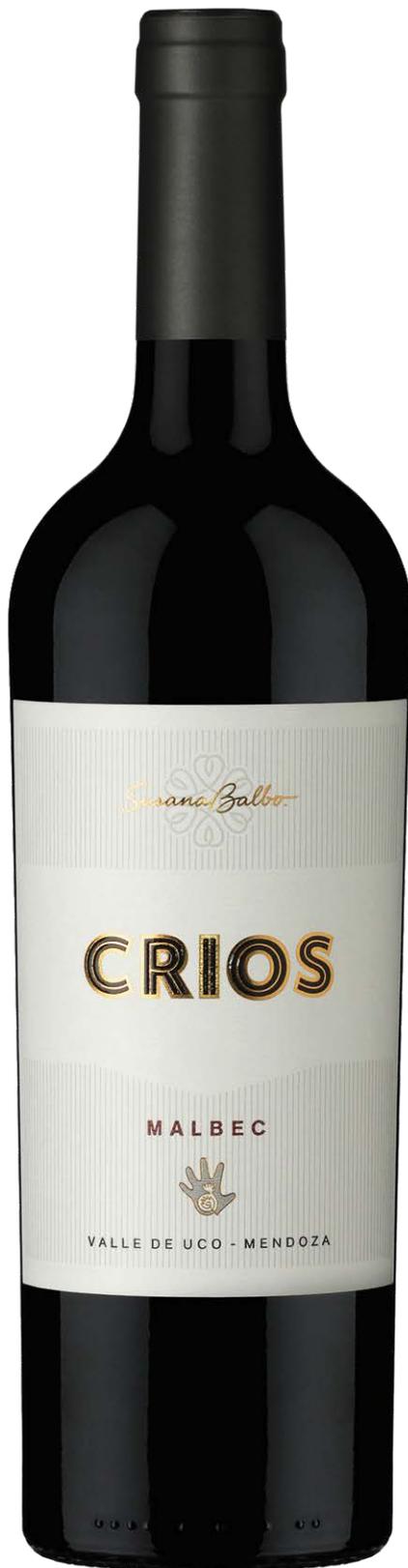


CRIOS MALBEC

Susana Balbo.



VARIETALES: 100% Malbec / **COSECHA:** 2023

REGIONES: Valle de Uco, Mendoza

ELEVACIÓN: 1.050 m.s.n.m. (promedio)

MÉTODO DE COSECHA: Manual

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 deslitage en varias etapas de la fermentación.

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.

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.

