

SUSANA Balbo

SIGNATURE

TORRONTÉS



COSECHA	2017
VARIETALES	100% Torrontés.
REGIONES	Finca la Delfina, Altamira (Valle de Uco)
ELEVACION	1.150 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Despalillado, enfriado a 6° C, maceración en la prensa con hielo seco por 6 horas. Prensado a baja presión, desbornado. 100% de la fermentación en barricas nuevas de roble francés.
ANALITICA	ALCOHOL 13,5% ACIDEZ 6.2 g/l
CRIANZA	4 meses. 100% roble francés de primer uso.
NOTAS DE CATA	Color dorado con reflejos brillantes. En nariz es aromático, posee un elegante mix de flores y especias. En boca, su equilibrada acidez se combina armoniosamente con intensos sabores a fruta. Es un vino de buen cuerpo, redondo y textura sedosa.
MARIDAJE	Pescados, frutos de mar. Comida Indú, China y Thai acompañan muy bien a este vino.

TECHNICAL SHEET

SUSANA BALBO WINES

MENDOZA - ARGENTINA