SUSANA Balbo

SIGNATURE

BRIOSO

COSECHA	2016
VARIETALES	53% Cabernet Sauvignon, 24% Cabernet Franc, 16% Malbec, 7% Petit Verdot
REGIONES	Finca Dominio, Agrelo (Luján de Cuyo)
ELEVACION	990 MSNM
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Cosecha manual , doble proceso de selección,descobajado. Remontaje y delestage tres veces al día. Máxima temperatura 31° C. Maceración extendida de 35/40 días.
ANALITICA	ALCOHOL 14% ACIDEZ 5,8 g/l
CRIANZA	15 meses, 100% roble francés de primer uso.
NOTAS DE CATA	Intenso y brillante color rojo rubí. Aromas a frutos negros y rojos. En boca, persisten los sabores a esos frutos seguidos por una excelente tensión floral aportada por el Cabernet Sauvignon. Las otras uvas aportan sabor y complejidad. Su final es elegante y persistente. Es un vino con un gran potencial de guarda.
MARIDAJE	Carnes rojas como cordero, ciervo y chivo. También acompaña muy bien las carnes blancas como pollo, pato y conejo.

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES

MENDOZA - ARGENTINA