

# SUSANA Balbo

SIGNATURE

ROSÉ



COSECHA	2017
VARIETALES	60% Malbec y 40% Pinot Noir
REGIÓN	Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.200 msnm (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	MANUAL
VINIFICACIÓN	Cosecha manual, descobajado. Prensado a baja presión. Maceración fría con hielo seco durante 4 horas. Levaduras seleccionadas. Fermentación durante 25 días a 12°C.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13% ACIDEZ 6,60 g/l
NOTAS DE CATA	Color salmón muy elegante. En nariz posee una floralidad sutil y delicada con aromas a frutilla y cereza. En boca, su frescura y jugosa acidez se conjugan perfectamente con sabores a grosellas y frutillas. Posee muy buen balance y estructura. Debido a su agradable tensión en el paladar puede beberse solo o con comidas.
MARIDAJE	Salmón ahumado, comida asiática, carnes blancas grilladas, quesos duros.