

SUSANA
Balbo
SIGNATURE

WHITE BLEND



COSECHA	2016
VARIETALES	34% Sauvignon Blanc, 33% Torrontés y 33% Semillon
REGIONES	Finca La Delfina, Altamira (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1.050 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Despalillado. Sauvignon Blanc y Semillon: maceración en la prensa con hielo seco por 6 hrs (previo al prensado), prensado, stripping durante 36 hrs y trasiego a los huevos de concreto. Fermentación con levaduras naturales. Torrontés: prensado sin maceración. Levaduras seleccionadas. Fermentación en tanques de acero inoxidable. Una vez finalizada, se conserva en lías durante un mes para dar más estructura en boca. Mezcla final y trasiego a barricas de roble. Un mes de batonage.
ANALÍTICA	ALCOHOL 12,5% ACIDEZ 6.88 g/l
CRIANZA	4 meses en 60% Barricas de roble Francés de primer uso y 40% segundo uso.
NOTAS DE CATA	Es un vino muy aromático con notas florales y cítricas que se combinan con toques a hierba fresca, frutos blancos y naranja. En boca, sabores florales, frescos y frutados, se conjugan perfectamente con la untuosidad de una acertada guarda en barricas. Su final es mineral y persistente. Gran potencial de guarda.
MARIDAJE	Pescados, conejo, comida asiática y salsas picantes.

TECHNICAL SHEET

SUSANA BALBO WINES

MENDOZA - ARGENTINA