

SUSANA  
Balbo  
SIGNATURE

**TORRONTÉS**



COSECHA	2016
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% ACIDEZ 6.5 g/l
CRIANZA	4 meses. 100% roble francés de primer uso.
NOTAS DE CATA	Color dorado con reflejos brillantes. En nariz seduce por sus notas de pera madura y flores blancas. Su perfecta estructura y acidez se combinan en boca con intensos sabores a fruta. Es un vino de gran cuerpo que presenta delicados aromas y sabores. Floral, frutal y seco.
MARIDAJE	Pescados, frutos de mar. Comida Indú, China y Thai acompañan muy bien a este vino.

## TECHNICAL SHEET

SUSANA BALBO WINES  
MENDOZA - ARGENTINA