

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