

SUSANA
Balbo
SIGNATURE

BRIOSO



COSECHA	2014
VARIETALES	45% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
REGIONES	Finca Dominio, Agrelo (Luján de Cuyo)
ELEVACIÓN	990 MSNM
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Cosecha manual , doble proceso de selección,descobajado. Remontaje y delestaje tres veces al día. Máxima temperatura 31° C. Maceración extendida de 35/40 días.
ANALITICA	ALCOHOL 14,5% ACIDEZ 5.4 g/l
CRIANZA	15 meses, 100% roble francés de primer uso.
NOTAS DE CATA	Color rubí profundo con notas de casis y sutiles toques de vainilla aportados por su paso por roble francés. Revela intensos aromas a tabaco, especias dulces, moras y ciruelas negras que se replican en boca junto a la presencia de taninos jugosos y sedosos. Es un vino elegante, balanceado y complejo con un final largo y persistente.
MARIDAJE	Carnes rojas, cerdo y cordero. Risotto con hongos y pastas con salsas especiadas.

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA