

SUSANA Balbo

SIGNATURE

CABERNET SAUVIGNON



COSECHA	2012
VARIETALES	95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec.
REGIONES	Cabernet Sauvignon: Agrelo (Luján de Cuyo) Altamira (San Carlos) Malbec: Gualtallary (Tupungato)
ELEVACION	1.120 m AMSL (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Levaduras seleccionadas. Máxima temperatura 30° C. Tiempo de contacto con la piel 30 días. Conservación sobre lías con "batonages". Fermentación maloláctica completa.
ANALITICA	ALCOHOL 14,3% ACIDEZ 5.5 g/l
CRIANZA	13 meses, 80% en roble francés de primer uso 20 % en roble francés de segundo uso.

FICHA TECNICA

DOMINIO DEL PLATA WINERY
MENDOZA - ARGENTINA