

SUSANA Balbo

SIGNATURE

LATE HARVEST MALBEC



COSECHA	2016
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Alto Agrelo (Luján de Cuyo)
ELEVACION	1.000 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Descobajado, fermentación en tanques pequeños. Levaduras seleccionadas. Remontaje y delestaje tres veces al día. Max. Temp. 31° C. Tiempo de contacto con el hollejo 35 días. Conservación sobre lías con proceso de "batonages". Fermentación maloláctica completa.
ANALITICA	ALCOHOL 11,5% ACIDEZ 5.45 g/l
CRIANZA	18 meses en 100% roble francés de primer uso.
NOTA DE CATA	De color rubí profundo. Ofrece un interesante abanico aromático: frutos rojos, tabaco y especias como clavo de olor y canela. Rápidamente las papilas gustativas perciben las frutas maduras, el chocolate amargo y algunas notas de anís, que nos conducen a un final prolongado y placentero.
MARIDAJE	Torta de chocolate, trufas, brownies o postres con frutos rojos.

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA