

SUSANA  
*Balbo*  
SIGNATURE

**WHITE BLEND**



|                   |   |
|-------------------|---|
| COSECHA           | 2015  |
| VARIETALES        | 30% Torrontés, 30% Sauvignon Blanc y 40% Semillon   |
| REGIONES          | Finca La Delfina, Altamira (Valle de Uco)   |
| ELEVACIÓN         | 1.050 MSNM (promedio)   |
| MÉTODO DE COSECHA | Manual  |
| VINIFICACIÓN      | Despalillado. Sauvignon Blanc y Semillon: maceración en la prensa con hielo seco por 6 hrs (previo al prensado), prensado, stripping durante 36 hrs y trasiego a los huevos de concreto. Fermentación con levaduras naturales. Torrontés: prensado sin maceración. Levaduras seleccionadas. Fermentación en tanques de acero inoxidable. Una vez finalizada, se conserva en lías durante un mes para dar más estructura en boca. Mezcla final y trasiego a barricas de roble. Un mes de batonage. |
| ANALÍTICA         | ALCOHOL 12,5%<br>ACIDEZ 6.8 g/l   |
| CRIANZA           | 4 meses en 60% Barricas de Roble Francés de primer uso y 40% segundo uso.   |

TECHNICAL SHEET

SUSANA BALBO WINES

MENDOZA - ARGENTINA