



NOSOTROS

MALBEC

COSECHA	2011
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Finca La Delfina, Altamira (Valle de Uco)
ELEVACION	1.150 MSNM
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Doble proceso de selección , racimo y uvas. Maceración en frío durante 4 días Levaduras nativas. Delestages, remontaje y pisoneo 3 veces al día. Maceración extendida durante 40 días a temperaturas máximas de 31°C. Parte de la uva fermenta en barricas de roble de 500 litros y piletas de concreto con forma de huevo. Conservación sobre lías y proceso de "batonages" Fermentación maloláctica en barrica.
ANALITICA	ALCOHOL 15% ACIDEZ 6.4 g/l
CRIANZA	16 meses, 100% en roble francés de primer uso.
NOTAS DE CATA	Color rubí intenso con aromas a cereza negra, cassis, notas de violeta y pimienta negra combinados con sabores a chocolate y vainilla provenientes de su estadía en barricas de roble francés. Presenta un balance perfecto entre los aromas a frutas frescas y la madera. Es un vino sofisticado de taninos dulces que ofrece una increíble suavidad en boca y un final persistente.
MARIDAJE	Carnes rojas asadas o grilladas, cordero, huevos de codorniz, pastas con salsas contundentes.

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA