



NOSOTROS

FRANCIS

COSECHA	2012
VARIETALES	50% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 20% Malbec.
REGIONES	Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.200 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Levaduras seleccionadas. Máxima Temperatura 31° C. Tiempo de contacto con la piel 30 días. Conservación sobre lías con "batonages". Fermentación maloláctica completa.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,5% ACIDEZ 5.9 g/l
CRIANZA	15 meses. 100% barrica de roble francés de primer uso.
NOTAS DE CATA	De color rojo intenso y profundo. Vino concentrado y aromático, con notas de frutos rojos maduros, cacao y cedrón y presencia de roble francés. Gran cuerpo, con un final prolongado y elegante de taninos suaves y redondos.
MARIDAJE	Carnes rojas y de caza, salsas a base de crema.

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA