



NOSOTROS

FRANCIS

COSECHA	2013
VARIETALES	55% Malbec, 35% Syrah, 10% Cabernet Franc.
REGIONES	El Peral, Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.110 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	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. La uva fermenta en barricas de roble francés de 225 litros Conservación sobre lías y proceso de "batonages". Fermentación maloláctica en barrica.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,6% ACIDEZ 5.4 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