



MALBEC

| | |
|-------------------|--|
| COSECHA | 2012 |
| VARIETALES | 100% Malbec. |
| REGIONES | Los Carolinos, Vista Flores (Valle de Uco) |
| ELEVACION | 1.110 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 14,8% ACIDEZ 6.4 g/l |
| CRIANZA | 16 meses, 100% en roble francés de primer uso. |

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA