

# NOSOTROS

## FRANCIS



COSECHA	2011
VARIETALES	50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Tannat.
REGIONES	Valle de Uco
ELEVACION	1.200 MSNM (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Levaduras seleccionadas. Máxima Temperatura 31° C. Tiempo de contacto con la piel 30 días. Conservación sobre lías con "batonages". Fermentación maloláctica completa.
ANALITICA	ALCOHOL 14,2% ACIDEZ 6.2 g/l
CRIANZA	15 meses. 100% barrica de roble francés de primer uso.

### FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES  
MENDOZA - ARGENTINA

*Safr 2011. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.*