

4+

SUSANA
Balbo
SIGNATURE

MALBEC



COSECHA	2013
VARIETALES	94% Malbec, 6% Petit Verdot.
REGIONES	La Delfina, Altamira (Valle de Uco)
ELEVACION	1.150 MSNM (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Levaduras seleccionadas. Máxima Temperatura 28° C. Tiempo de contacto con la piel 35 días. Conservación sobre lías con "batonages". Fermentación maloláctica completa.
ANALITICA	ALCOHOL 14,4% ACIDEZ 5.4 g/l
CRIANZA	13 meses, 30% en roble francés de primer uso 70% en roble francés de segundo uso.

FICHA TECNICA

SUSANA BALBO WINES
MENDOZA - ARGENTINA

Safrá 2013. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 31/05/2016.