



Crios
DE
Susana Balbo

MALBEC 2007

Variedad | 85 % Malbec y 15 % Bonarda.

Viñedos | Malbec: Agrelo y Anchoris (Luján de Cuyo), Altamira (San Carlos) y Los Árboles (Tunuyán). Bonarda: Los Campamentos (Rivadavia).

Fermentación | Máxima temperatura 28° - 31° C con 15 a 20 días de maceración.

Alcohol | 14 % vol

Acidez | 5,66 g/l

Raíces | Pie franco

Elevación del Viñedo (msnm) | Malbec 1.100 (3.600 pies), Bonarda 1.160 (3.800 pies)

Método de Cosecha | Manual

Estadía en Madera | 9 meses 50 % roble francés y 50 % roble americano.

. En Argentina y Colombia estos vinos se comercializan como Crios de Susana B.
. A excepción de algunos mercados, se utiliza tapa a rosca desde 2007.

www.dominiodelplata.com.ar



Prova no Mercado Municipal em 16 de julho de 2011.