



**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](http://www.dominiodelplata.com.ar)



*Costelinha de porco ao molho barbecue. Jantar em 03 de agosto de 2011.*