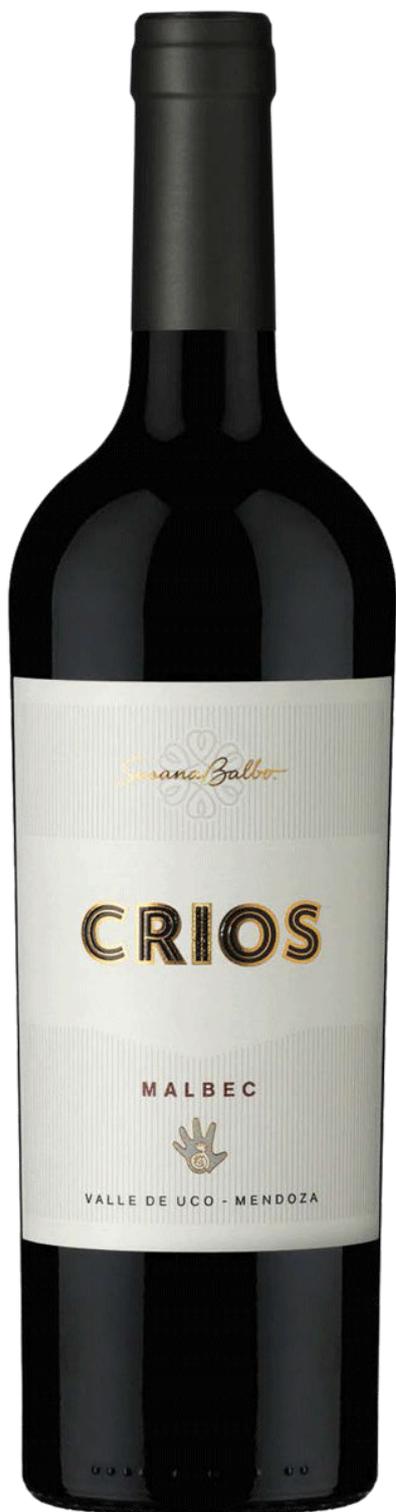


3+

CRIOS MALBEC

Susana Balbo.



VARIETALES: 100% Malbec / **COSECHA:** 2021

REGIONES: Valle de Uco, Mendoza

ELEVACIÓN: 1.050 m.s.n.m. (promedio)

MÉTODO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN: Fermentación a una temperatura máxima de entre 28° y 31°C, con levaduras seleccionadas. Maceración durante 15 a 20 días. Remontajes cerrados y abiertos, con delestaje en varias etapas de la fermentación.

ANALÍTICA: Alcohol: 14% / Acidez: 5,4 g/l

CRIANZA: 40% del vino en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso durante 8 meses.

NOTAS DE CATA: Una expresión fresca y pura de la variedad, este Malbec cuenta con aromas a violetas, cerezas y especias. Frutado y de acidez balanceada en paladar, con notas a frutos rojos maduros y un sutil dejo a roble.

MARIDAJE: Carnes rojas a la parrilla, pastas con salsa roja, quesos duros, empanadas, postres de chocolate o dulce de leche.



Safra 2021. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.