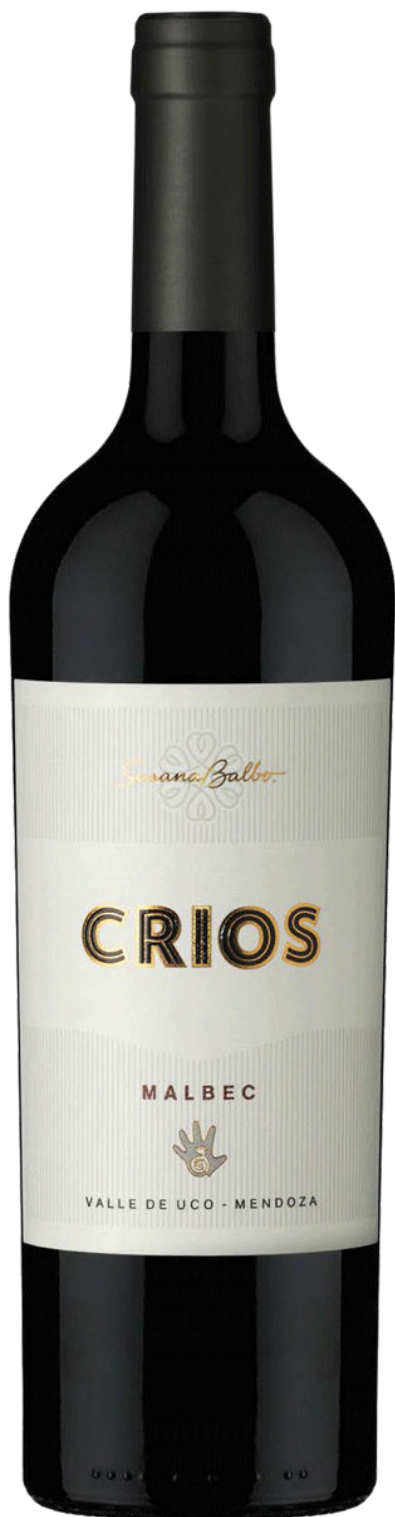


3+

# 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.



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