Explore the world of Crios

EXPLORE SOMETHING NEW

#CRIOSINSPIRES



CRIOS

RED BLEND

COSECHA	2017
VARIETALES	27% Cabernet Franc, 25% Malbec, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Syrah
REGIONES	Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.050 msnm (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Max. Temp. 28ºC - 30ºC. 15/20 días de maceración.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13,8% ACIDITY 5,1 g/l
CRIANZA	8 meses en barricas de roble francés, 20% primer uso y 80% segundo uso.
NOTAS DE CATA	Color rojo rubí. En nariz, es intenso y complejo donde los aromas típicos de cada varietal se complementan armónicamente ofreciendo su mejor expresión: ciruela del Malbec, frutos secos del Syrah y moras del Petit Verdot. En boca, su caracter frutal se encuentra en perfecto equilibrio con la madera. Su final es largo y persistente.
MARIDAJE	Asado, salchichas grilladas, quesos ahumados.