



Susana Balbo.

CRIOS

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2022
VARIETALES	100% Cabernet Sauvignon
REGIÓN	Valle de Uco (Mendoza)
ELEVACIÓN	1.050 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,5 % ACIDEZ 5,3 g/l
VINIFICACIÓN	Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 28° y 30°C. Maceración durante 25 días. Remontajes abiertos y cerrados con delestages en varias etapas de la fermentación.
NOTAS DE CATA	Un vino de color rojo intenso que se caracteriza por sus aromas a cerezas frescas, ciruelas maduras y vainilla. En boca se destacan de forma armónica sabores a frutos negros, especialmente arándanos, y un toque a pimienta negra. Sus taninos maduros y vibrantes le proporcionan una elegante estructura y un final largo y persistente.
MARIDAJE	Carnes asadas o grilladas, empanadas, chili.