



*Susana Balbo.*

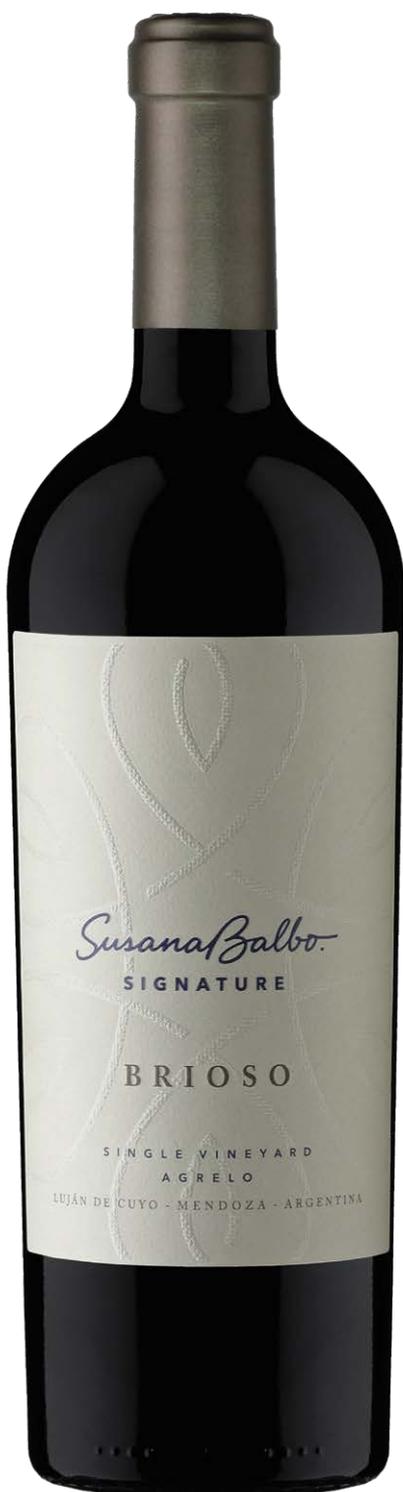
SIGNATURE

BRIOSO

SINGLE VINEYARD

AGRELO

LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - ARGENTINA



COSECHA 2022

VARIETALES 40% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec, 15% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot

REGIÓN Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza)

ELEVACIÓN 980 m.s.n.m. (promedio)

MÉTODO DE COSECHA Manual

ANALÍTICA ALCOHOL 14,5 %  
ACIDEZ 5,60 g/l

VINIFICACIÓN Cosecha manual, doble proceso de selección y descobajado. 3 remontajes y delestages por día. Fermentación a una temperatura máxima de 31°C y maceración extendida de 35 días.

CRIANZA 15 meses en barricas de roble francés de primer uso.

NOTAS DE CATA Este blend se caracteriza por su intenso y brillante color rojo rubí. Su nariz ofrece aromas a frutos negros, especias y leves notas vegetales aportadas principalmente ambos Cabernet. Por su parte, las otras variedades aportan textura y redondez a su boca, en la cual persisten los sabores a frutos negros seguidos por una excelente tensión que le debe a su equilibrada acidez natural. Posee un final elegante y persistente, además de un excelente potencial de guarda (de hasta 20 años).

MARIDAJE Carnes rojas como cordero, ciervo y chivo. A su vez, también acompaña muy bien las carnes blancas como pollo, pato y conejo.

*Susana Balbo.*