

Avarizza



VARIEDAD

67% Malbec / 33% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

Vista Flores, Tunuyán. 1150 m.s.n.m. / Villa Seca, Maipú.
900 m.s.n.m.

MACERACIÓN

Pre-fermentativa y post-fermentativa con control de temperatura, en medio aséptico.

FERMENTACIÓN

Malbec fermento en piletas de hormigón revestidas con epoxi.
Cabernet Sauvignon fermento en tanque de acero inoxidable.

MADERA

Malbec realizó su crianza por 14 meses en barricas de roble francés de primero, segundo y tercer uso.
Cabernet Sauvignon realizó su crianza por 18 meses en barricas de roble americano de primero y segundo uso.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos violáceos de muy buena intensidad, lágrimas gruesas y lentas. Se presenta límpido y brillante. En nariz tiene ataque complejo, aromático y frutal. Aparecen notas a frutas negras, animal, hongos, con tintes ahumados. En boca, presenta entrada dulce y se distingue el Malbec. En el medio de boca se detiene y termina Cabernet Sauvignon. Aparecen notas terrosas, picantosas y ahumadas. De taninos redondos.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,4%
Azúcar: 2,13 g/l
Acidez total: 5.40 g/l
PH: 3.6

www.avarizza.com