

Avarizza



VARIEDAD

60% Malbec - 18% Petit Verdot – 22% Cabernet Franc

VIÑEDO

Vista Flores, Tunuyán, 1.150 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

Realizo su crianza en barricas de roble francés y americano de primer a tercer uso por 16 meses.

NOTAS DE CATA

Color púrpura de gran intensidad con reflejos rubí. De persistentes lágrimas. Se presenta límpido y brillante. En nariz presenta un complejo ataque aromático y mineral. Se destaca la frutuosidad del Malbec en combinación con el especiado aportado por el Cabernet Franc. Con notas a ciruelas maduras, café, pimienta y menta. En boca presenta entrada dulce, buen cuerpo y persistente retro gusto. De buena estructura contribuida por el Petit Verdot y de final astringente. El Malbec envuelve estas dos cepas con elegancia y equilibrio. Taninos redondos y dulces.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,2%

Azúcar: 1,98 g/l

Acidez total: 5.38 g/l

PH: 3.6

www.avarizza.com