

Avarizza



VARIEDAD

100% Malbec

VIÑEDO

Agrelo, Luján de Cuyo. 1000 m.s.n.m.

MACERACIÓN

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

FERMENTACIÓN

Fermento en piletas de hormigón revestidas con epoxi.

MADERA

Paso por barricas de primer y segundo uso de roble francés y roble americano por 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo con reflejos violáceos de muy buena intensidad; de lágrimas gruesas. Se presenta límpido y brillante. En nariz, ataque aromático y frutal. Aparecen notas de mora, frambuesa, ciruela roja y vainilla. Con tintes florales. En boca, presenta entrada dulce, cuerpo medio, armónico y elegante madera amalgamada. De taninos redondeados y sabrosos.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,0%
Azúcar: 2,13 g/l
Acidez total: 5.30 g/l
PH: 3.6

www.avarizza.com