

Avarizza



VARIEDAD

100% Canarí

VIÑEDO

Chilecito, San Carlos, Valle de Uco, 1200 msnm

MACERACIÓN

Prefermentativa con hollejos 23 horas con control de temperatura.

FERMENTACIÓN

Tanque de acero inoxidable 19 días a bajas temperaturas con levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con intenso halo rubí. En nariz, toque de frutilla confitada, mermelada ciruelas y un persistente cherry. En boca tiene un gran equilibrio azúcar-acidez, con cuerpo untuoso y voluminoso, con un fresco frutado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,8%

Azúcar: 19,00 g/l

Acidez total: 7,20 g/l

PH: 3.02

www.avarizza.com