

Avarizza



COSECHA

2008

VARIEDAD

100% Canarí

VIÑEDO

Chilecito, Valle de Uco, 1200 msnm
San Carlos.

MACERACIÓN

Prefermentativa con 24 horas
bajo control de temperatura.

FERMENTACIÓN

Vasijas de acero inoxidable 28 días
a bajas temperaturas con levaduras
seleccionadas.

NOTAS DE CATA

De color rojo fuerte con tintes violáceos.
En nariz impacta su gran expresión frutal
y floral, en donde se destacan la cereza,
frutilla, frambuesas, rosas, ciruela, mora.
En boca destaca su frescura con
una elevada nota dulce.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,6%
Azúcar: 24,00 g/l
Acidez total: 7.28 g/l
PH: 2.97

www.avarizza.com.ar