

Avarizza



COSECHA

2009

VARIEDAD

100% Canarí

VIÑEDO

Chilecito, Valle de Uco, 1200 msnm
San Carlos.

MACERACIÓN

Prefermentativa con hollejos 22 horas
bajo control de temperatura.

FERMENTACIÓN

Tanque de acero inoxidable 20 días
a bajas temperaturas con levaduras
seleccionadas.

NOTAS DE CATA

Aromas intenso y frutado como frutilla,
cereza, guinda; al paladar, es un vino
suave, redondo, con notas tostados,
persistente con una marcada acidez.
De color rojo fuerte con tintes fresa
brillante.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,2%
Azúcar: 12,40 g/l
Acidez total: 7.20 g/l
PH: 2.97