

Avarizza



COSECHA

2010

VARIEDAD

100% Canarí

VIÑEDO

Chilecito, Valle de Uco, 1200 msnm
San Carlos.

MACERACIÓN

Prefermentativa con hollejos 22 horas
con control de temperatura.

FERMENTACIÓN

Tanque de acero inoxidable 17 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: 13,6%

Azúcar: 20,8 g/l

Acidez total: 6.42 g/l

PH: 3.05

www.avarizza.com.ar