

Avarizza



CANARÍ, DESPIERTA LA ARMONÍA DEL PLACER Y LA DISTINCIÓN.

Variedad	100% Canari
Cosecha	Fines de Abril
Origen	Chilecito, San Carlos, Mendoza
Altitud	1100 mts. s.n.m
Conducción	Parral
Irrigación	Riego por goteo
Enólogo	Fabrizio Hernández

ELABORACION

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 azucar-acidez, con cuerpo untuoso y voluminoso, con un fresco frutado.

