

# Avarizza



## CANARÍ, DESPIERTA LA ARMONÍA DEL PLACER Y LA DISTINCIÓN.

---

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| <b>Variedad</b>   | 100% Canari                    |
| <b>Cosecha</b>    | Fines de Abril                 |
| <b>Origen</b>     | Chilecito, San Carlos, Mendoza |
| <b>Altitud</b>    | 1100 mts. s.n.m                |
| <b>Conducción</b> | Parral                         |
| <b>Irrigación</b> | Riego por goteo                |
| <b>Enólogo</b>    | 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 azúcar-acidez, con cuerpo untuoso y voluminoso, con un fresco frutado.

