

AVARIZZA

Opulento



Malbec - Cabernet Franc - Petit Verdot

Variedad	60% Malbec, 22% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot
Cosecha	Mediados de Abril
Origen	Chacayes, Tunuyán, Mendoza
Altitud	1200 mts. s.n.m
Conducción	Espaldero
Irrigación	Riego por goteo
Enólogo	Fabrizio Hernández

ELABORACION

Maceración	Pre-fermentativa y Post-fermentativa con control de temperatura, en medio aséptico.
Fermentación	Fermenta en tanques de acero inoxidable.
Crianza	16 meses en roble Francés
Potencial	7 años

NOTAS DE CATA

Color púrpura de gran intensidad con reflejos rubí. De persistentes lágrimas. Se presenta límpido y brillante. En nariz presenta un complejo ataque aromático y mineral. Se destaca la frutuosidad del Malbec en combinación con el especiado aportado por el Cabernet Franc. Con notas a ciruelas maduras, café, pimienta y menta. En boca presenta entrada dulce, buen cuerpo y persistente retro gusto. De buena estructura contribuida por el Petit Verdot y de final astringente. El Malbec envuelve estas dos cepas con elegancia y equilibrio. Taninos redondos y dulces.

