

AVARIZZA

Sibarita



Malbec - Cabernet Sauvignon

| | |
|-------------------|--|
| Variedad | 67% Malbec, 33% Cabernet Sauvignon |
| Cosecha | Mediados de Abril |
| Origen | Chacayes, Tunuyán, Mendoza Villa Seca, Maipú, Mendoza |
| Altitud | 1200 mts. s.n.m / 900 mts. s.n.m |
| Conducción | Espaldero / Parral |
| 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 | 10 años |

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos violáceos de muy buena intensidad, lágrimas gruesas y lentas. Se presenta límpido y brillante. En nariz tiene ataque complejo, aromático y frutal. Aparecen notas a frutas negras, animal, hongos, con tintes ahumados. En boca, presenta entrada dulce y se distingue el Malbec. En el medio de boca se detiene y termina Cabernet Sauvignon. Aparecen notas terrosas, picantosas y ahumadas. De taninos redondos.

