

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.

