

www.casirdossantos.com

info@casirdossantos.com

T. +54 261 4921683

Perito Moreno 11382 Santa Blanca, Maipú.

Mendoza, Argentina.



BODEGA

CASIRdosSANTOS



AVATAR

BONARDA

EL VINO MAS FRESCO DE NUESTRA SELECCIÓN CON UN CONCEPTO MODERNO QUE ABARCA UN PÚBLICO MÁS JOVEN. SUAVE Y FÁCIL DE BEBER. UNA EXPERIENCIA SENSORIAL HONESTA Y ESPONTÁNEA. PLACER Y DESAFÍO.

VARIEDAD	100% Bonarda
REGIÓN	Mendoza
PAÍS DE ORIGEN	Argentina
ALTITUD	1000 m.s.n.m.
COSECHA	Manual en bines durante el mes de marzo con posterior selección de racimos.
ELABORACIÓN	Molienda, despalillado y maceración prefermentativa a 11 ° C durante 12 hs.
FERMENTACIÓN	Alcohólica en vasijas de cemento. Cinco semanas de maceración en contacto con orujo de uva. Fermentación maloláctica en contacto con borras finas.
MADURACIÓN	En vasijas, sin crianza en roble.
WINEMAKER	Julia Halupczock
DESCRIPCIÓN	Color intenso con reflejos violáceos y aromas de frutos rojos y negros. Muy agradable, de taninos suaves. En boca es fresco, frutado y con marcada acidez. Notoria tipicidad varietal.

Un vino perfecto para maridar con verduras y carnes a la plancha, y pasta blanda en salsa.

14,2%

ALCOHOL

2,12

AZÚCAR

5,68

ACIDEZ TOTAL

3,69

PH