

www.casirdossantos.com

info@casirdossantos.com

T. +54 261 4921683

Perito Moreno 11382 Santa Blanca, Maipú.

Mendoza, Argentina.



B O D E G A

CASIRdosSANTOS

## AVATAR

### CABERNET SAUVIGNON

EL VINO MAS FRESCO DE NUESTRA SELECCIÓN CON UN CONCEPTO MODERNO QUE ABARCA UN PUBLICO MÁS JOVEN. SUAVE Y FÁCIL DE BEBER.

UNA EXPERIENCIA SENSORIAL HONESTA Y ESPONTÁNEA. PLACER Y DESAFÍO.

VARIEDAD	100% Cabernet Sauvignon
REGIÓN	Mendoza
PAÍS DE ORIGEN	Argentina
ALTITUD	1000 m.s.n.m.
COSECHA	Manual en bines durante el mes de marzo.
ELABORACIÓN	<b>Molienda, despalillado y maceración:</b> Prefermentativa a 11°C durante 12 hs.
FERMENTACIÓN	Alcohólica en vasijas. Tres semanas de maceración en contacto con orujos. Fermentación maloláctica en contacto con borras finas.
MADURACIÓN	En vasijas con un leve paso por Roble Francés y americano.
WINEMAKER	Julia Halupczock
DESCRIPCIÓN	Color rojo con destellos púrpuras. Aromas de fruta delicada, algo floral, predominando notas especiadas. Sabor limpio y de clara acidez.

*Ideal como aperitivo, entradas, recepciones y comidas ligeras como ensaladas.*



13,9%

ALCOHOL

2,23

AZÚCAR

5,8

ACIDEZ TOTAL

3,65

PH