



AVATAR ULTRA

CABERNET SAUVIGNON

- VARIETAL:** 100% Cabernet Sauvignon
- REGIÓN:** Mendoza.
- PAÍS DE ORIGEN:** Argentina.
- ALTITUD:** 900 m.s.n.m
- COSECHA:** Manual en cajas de plástico individuales, posterior selección de racimos en cinta.
- ELABORACIÓN:** Molienda, despalillado y maceración 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 paso por Roble Francés de 6 meses.
- ENÓLOGA:** Julia Halupczok
- DESCRIPCIÓN:** Este vino se presenta con un color intenso que exhibe tonos púrpuras y azulados. En boca, se revela como una opción de gran intensidad y cuerpo, desplegando seductores aromas a pimienta roja y frutas maduras. Sus taninos finos y elegantes complementan una acidez bien equilibrada.

Esta exquisita opción resulta ideal para maridar con carnes de caza, como conejo o ciervo, así como con cordero y carnes blancas acompañadas de salsas cremosas o pastas.

13,9%

ALCOHOL

2,13

AZÚCAR

5,72

ACIDEZ TOTAL

3,67

PH