

AVATAR ULTRA

MALBEC



VARIETAL:	100% Malbec
REGIÓN:	Mendoza.
PAÍS DE ORIGEN:	Argentina
ALTITUD:	900 m.s.n.m
COSECHA:	Manual en bines de durante el mes de Marzo.
ELABORACIÓN:	Molienda, despalillado y maceracion: Prefermentativa a 11°C durante 12hs.
FERMENTACIÓN:	Alcoholica en piletas de concreto y luego 3 semanas en contacto con orujos. Fermentacion malolactica en contacto con borras finas.
MADURACIÓN:	En vasijas paso por roble Francés durante 6 meses.
ENÓLOGA:	Julia Halupczok
DESCRIPCIÓN:	Al pie de la cordillera de los Andes, a lo largo del Río Mendoza, los viñedos se nutren del clima perfecto mientras producen un Malbec elegante que se presenta con un sabor estructurado y suave a la vez. Se pueden apreciar notas de moras y frutos negros.

13,9%

ALCOHOL

2.06

AZÚCAR

5.62g/1

ACIDEZ TOTAL

3.6

PH