



AVATAR ULTRA

SYRAH

- VARIETAL:** 100% Syrah
- REGIÓN:** Maipú y Lujan de Cuyo, Mendoza.
- PAÍS DE ORIGEN:** Argentina
- ALTITUD:** 900-1100 m.s.n.m
- COSECHA:** Manual en cajas de plástico (bins) de 400kg, con seleccion de racimos en cinta.
- ELABORACIÓN:** Recepcion, molienda, despalillado y maceracion prefermentativa en frio (10-12°C) durante 12 a 24 hs.
- FERMENTACIÓN:** Alcoholica en piletas de concreto y luego 3 semanas en contacto con orujos. Fermentacion malolactica en contacto con borras finas.
- MADURACIÓN:** 6 meses en barricas de roble frances de Segundo y tercer uso, solo para aportar redondez y maduracion de taninos.
- ENÓLOGA:** Julia Halupczok
- DESCRIPCIÓN:** Vino de gran intensidad de color rojo con tintes violaceos y negros. Gran intensidad aromatica con notas especiadas, resaltan la pimienta negra, anís, canela, cacao. Aparecen las notas representativas de granito y aceitunas de este varietal. Elegante final largo de taninos maduros y redondos junto con una acidez armonica.
- Ideal para maridar platos de invierno, carnes y sabores orientales.

14%

ALCOHOL

2.8

AZÚCAR

5.02g/1

ACIDEZ TOTAL

3.70

PH