

CA
AVANTI

Elaborado con uvas frescas y en altura, Avanti logra una línea de espumantes delicados y elegantes.



Origen: SAN JUAN - ARGENTINA



Varietal: 60% CHARDONNAY - 40% CHENIN

Cosecha: Vendimia 2017

Línea de varietales de estilo innovador. Caracterizados por la predominancia de aromas jóvenes definidos principalmente por la fruta fresca acompañada por notas de vainilla y chocolate, producto de su inteligente contacto con el roble. Los colores son brillantes y atractivos. Es una línea de vinos para beber en las más variadas ocasiones, solos o acompañando diversos platos.



Viñedos: Chardonnay de 9 has situadas en Cañada Honda en el extremo oeste del Valle de Tulum. Sistema de conducción en espaldero, riego por goteo. Suelos francos, altura 680 msnm. Chenin de viñedos propios ubicados en los alrededores del cerro Pie de Palo en el Valle de Tulum, San Juan; a una altitud de 800 msnm promedio.



Elaboración: Cosechado durante el frío de la noche y procesado en la madrugada para asegurar la persistencia de la fruta fresca en el aroma y los sabores. Las uvas cosechadas son enviadas directamente a prensas neumáticas para un posterior traslado a tanques de acero inoxidable.



BODEGAS BÓRBORE
DESDE 1936

📍 Colón 750, San Martín (5439) San Juan, Arg.

☎ +54 264 4971482

🌐 www.bodegasborbore.com.ar

CA
AVANTI

Elaborado con uvas frescas y en altura, Avanti logra una línea de espumantes delicados y elegantes.



Crianza: La fermentación se lleva a cabo con temperatura controlada y el uso de levaduras seleccionadas. Una posterior toma de espuma a temperatura y presión controlada le otorga una burbuja fina y persistente, lo cual junto al aroma y final en boca le imprimen elegancia a este espumante.



Notas de Cata: De color amarillo dorado con destellos verdes. Se perciben en él aromas a frutas que recuerdan limones maduros y ananá. De estilo joven, frutado, fresco, persistente en boca y con una dulzura justa que lo complementa. La burbuja es fina y delicada.



Maridaje: Ideal para acompañar sushi, mariscos, o pescados al vapor. Servir entre 8 y 12° C.



Análisis
Alcohol: 13,1 % Vol.
Acidez Total: 5,7 g/l
Azúcar: 3,9 g/l
PH: 3,5

📍 Colón 750, San Martín (5439) San Juan, Arg.
☎ +54 264 4971482
🌐 www.bodegasborbore.com.ar



BODEGAS BÓRBORE
DESDE 1936