



## FUZION Tempranillo 2018

---

VARIERDAD:	100 % Tempranillo
ORIGEN:	Mendoza, Argentina
COSECHA:	Segunda semana de Marzo

---

ALCOHOL:	13,1 % vol.
ACIDEZ:	5,70 g/l
AZUCAR RESIDUAL :	2,30 g/l

---

<b>VINIFICACIÓN</b>	En tanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas y una maceración sobre los orujos de 7 días.
---------------------	--

---

### NOTAS DE CATA

Color:	Rojo intenso con tonos violáceos
Aroma:	Aroma frutal, con notas de moras, cerezas, frutillas y algo especiado.
Sabor:	Entrada untuosa, vivaz, con buen volumen, taninos suaves y largo fial



Rubén Ruffo | winemaker