

ANAIA

Blanco de Agrelo



El impactante perfil de la cordillera , el agua de deshielo, bañando sutilmente la tierra, es el paisaje y el alma de ANAIA, el lugar de Los Andes, el sitio elegido.

Blanco de Agrelo representa la fineza del Sauvignon Blanc, en conjunción con la personalidad que le otorga nuestro Viognier fermentado en madera. El Sauvignon es cosechado en forma temprano, en busca de frescura y el Viognier de forma madura, para ganar volumen de boca.

UBICACIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza.
Suelo profundo y arcilloso.

CORTE: 65% Sauvignon Blanc - 35% Viognier

COSECHA: 2021

FECHA DE COSECHA: Sauvignon Blanc 10 de Febrero y
Viognier 24 de Febrero

ALTITUD: 960 msnm

TIPO DE COSECHA: Manual en cajas de 18 kg

RINDE: 6.000Kg/ha

VINIFICACIÓN: Sauvignon Blanc fermentación en huevos de concreto sin epoxipar, entre 14° -16°. Viognier fermentación en barrica, entre 17° -19°.

CRIANZA: Recipiente de concreto.

ALCOHOL: 12,8% v/v

ACIDEZ TOTAL G/L: 6,7grs/Lts

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12° -14°C

NOTAS DE CATA: De color amarillo dorado, en nariz presenta flores, durazno blanco, pera y en boca se destaca la fruta que aporta el sauvignon blanc con el volumen de boca que aporta el Viognier. Vino ideal para distintos maridajes.