



**ANAIA**

*Wines from The Andes.*

AGRELO - MENDOZA

# ANAIA

## Tinto 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.*

Tinto de Agrelo destaca frutas rojas frescas tales como frutillas y cerezas. Fermentado en nuestros huevos de concreto con maceración corta y cosecha temprana. Pura expresión frutal del terroir de Agrelo.

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

**CORTE:** 85% Malbec, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot

**COSECHA:** 2022

**FECHA DE COSECHA:** Fines de febrero principios de marzo.

**RINDE:** 6.500kg/ha

**MACERACIÓN:** 48 a 72 horas.

**VINIFICACIÓN:** Fermentado en huevo de concreto.

**ALCOHOL:** 13,6% v/v

**pH:** 3,60

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 12° - 14°C

**NOTAS DE CATA:** Frutas rojas frescas como frutilla y ciruelas.  
Acidez media, expresión de frescura y fácil de tomar.

[www.anaiawines.com](http://www.anaiawines.com)

[info@anaiawines.com](mailto:info@anaiawines.com)

 /  /  anaiawines