



ANAIA

ANAIA CABERNET FRANC



 Ubicación de viñedos:

Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza. Suelo profundo y arcilloso.

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2022

Corte: 100% Cabernet Franc.



Fecha de cosecha: Última semana de Marzo.

Tipo de cosecha:

Manual en cajas de 17 kg

Rinde:

5.000 – 6.000 kg/ha



Maceración: 48 a 72 horas.

Vinificación: *Fermentación en nuestros exclusivos mates de concreto sin epoxipar, con levaduras indígenas, entre 10 y 15 días a 24 – 26°C.*

Alcohol: 14,6% v/v

pH: 3,61



Temperatura de servicio: 16 – 18°C

Notas de cata: *De color rojo rubí, en nariz presenta toques de pimiento asado y especias, en boca se destaca la fruta combinada con especias.*

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)