



ANAIA

ANAIA CABERNET SAUVIGNON

 Ubicación de viñedos:

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2022

Corte: 100% Cabernet Sauvignon.

 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: 3,70

 Temperatura de servicio: 16 – 18°C

Notas de cata: Es de color rojo profundo, con aromas a especias, pimienta y frutos negros. Buen volumen de boca y largo final.

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)