



ANAIA

ANAIA MALBEC

 Ubicación de viñedos:
Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza. Suelo profundo y arcilloso.

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2022

Corte: 100% Malbec

 Fecha de cosecha: *Segunda semana de Marzo.*

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
5000 – 6000 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.*

Crianza: *Mates de concreto sin epoxipar.*

Alcohol: 13,4% v/v.

pH: 3,58

 Temperatura de servicio: 16 – 18°C

Notas de cata: *Es de color intenso, con aromas francos de flores y frutos rojos. En boca presenta un ingreso dulce y equilibrado.*

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)