



ANAIA

BLANCO DE AGRELO



Ubicación de viñedos:

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2025

Corte: 53% Viognier | 47% Sauvignon Blanc.



Fecha de cosecha: Segunda semana de febrero.

Tipo de cosecha:

Manual en cajas de 17 kg

Rinde:

5.000 – 6.000 kg/ha



Maceración: No.

Vinificación: Fermentado en huevo de concreto sin epoxipar.

Alcohol: 12,2% v/v

pH: 3,21




Temperatura de servicio: 12°C

Notas de cata: *De color amarillo brillante con matices verdosos. En nariz presenta flores blancas, duraznos y sutiles notas cítricas. En boca se destaca por su frescura y acidez equilibrada.*



www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)