




# ANAIA

## DISRUPTIVO MALBEC

 Ubicación de viñedos:

*Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza. Suelo franco arcilloso.*

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2021 - 4418 botellas

Corte: 100% Malbec | Bloque N°8.



Fecha de cosecha: Segunda-Tercera semana de Marzo.

Tipo de cosecha:

Manual en cajas de 17 kg

Rinde:

3000 kg/ha.



Maceración: 17 días.

Vinificación: Fudre de 3.700 litros, tostado medio, roble francés.

Crianza: 11 meses.

Alcohol: 14,80% v/v

pH: 3,40






Temperatura de servicio: 16 - 18°C

Notas de cata: De color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz presenta frutas negras que recuerdan a ciruelas y arándanos, con sutiles aromas florales. En boca es franco, balanceado y de cuerpo persistente.

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


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

   anaiawines



# ANAIA

## DISRUPTIVO MERLOT

 Ubicación de viñedos:

*Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza. Suelo franco arcilloso.*

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2021 - 1306 botellas

Corte: 100% Merlot | Bloque N°23 B.



Fecha de cosecha: Primera semana de Marzo.

Tipo de cosecha:

Manual en cajas de 17 kg

Rinde:

3000 kg/ha.



Maceración: 12 días.

Vinificación: Barrica de primer uso, sin tostar, roble francés.

Crianza: 9 meses.

Alcohol: 14,90% v/v

pH: 3,60






Temperatura de servicio: 16 - 18°C

Notas de cata: *De color rubí. En nariz sus aromas recuerdan a hojas de tomate y especias. En boca se caracteriza por su textura suave en el paladar, dado por la madurez de sus taninos.*

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

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

   [anaiawines](#)



# ANAIA

## DISRUPTIVO PETIT VERDOT

 Ubicación de viñedos:

*Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza. Suelo franco arcilloso.*

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2021 - 634 botellas

Corte: 100% Petit Verdot | Bloque Nº15.



Fecha de cosecha: Segunda semana de Marzo.

Tipo de cosecha:

Manual en cajas de 17 kg

Rinde:

3000 kg/ha.



Maceración: 17 días.

Vinificación: Barrica de primer uso, tostado medio, roble francés.

Crianza: 14 meses.

Alcohol: 14,00% v/v

pH: 3,60






Temperatura de servicio: 16 - 18°C

Notas de cata: *De color rojo violáceo, intenso y brillante. En nariz hay notas herbales, frutos rojos, chocolate y especias. En boca es equilibrado, intenso y aterciopelado.*

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

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

   [anaiawines](#)