




# 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](#)