



# 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](#)