



ANAIA

DISRUPTIVO PINOT NOIR

📍 Ubicación de viñedos:

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2021 - 1257 botellas

Corte: 100% Pinot Noir | Bloque N°24.

📅 Fecha de cosecha: Última semana de Febrero.

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
3000 kg/ha.

🍇 Maceración: 10 días.

Vinificación: Barrica de segundo y tercer uso.

Crianza: 6 meses.

Alcohol: 12,70% v/v

pH: 3,65

🌡️ Temperatura de servicio: 16 - 18°C

Notas de cata: De color rojo pálido. En nariz presenta notas a regaliz, zarzamora y cassis. En Boca se destaca su suavidad y persistencia.

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

[f](#) [@](#) [X](#) anaiawines