



ANAIA

GRAN CABERNET FRANC

 Ubicación de viñedos:
Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza. Suelo profundo y arcilloso.

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2021

Corte: 100% Cabernet Franc.

 Fecha de cosecha: *Segunda semana de Marzo.*

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
3500 – 5000 kg/ha.

 Maceración: 48 a 72 horas.

Vinificación: *Fermentación en nuestros exclusivos mates de concreto sin epoxipar, con levaduras indígenas, entre 10 y 15 días a 24 – 26°C.*

Crianza: *12 meses en barricas de roble francés.*

Alcohol: 14,2% v/v

pH: 3,70

 Temperatura de servicio: 16 - 18°C

Notas de cata: *De color rojo rubí, en nariz presenta toques de pimiento asado y especias, en boca se destaca la fruta combinada con especias.*