



ANAIA

GRAN CABERNET SAUVIGNON

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2021

Corte: 100% Cabernet Sauvignon.

 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: 14,8% v/v

pH: 3,72

 Temperatura de servicio: 18°C

Notas de cata: Presenta aromas vegetales, a pimienta y aceituna negra, típicos del terruño de Agrelo. El roble le aporta ahumados, vainilla y chocolate.