



ANAIA


GRAN MALBEC

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2021

Corte: 100% Malbec

 Fecha de cosecha: *Última semana de Marzo, primera semana de Abril.*

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: 13,2% v/v

pH: 3,73

 Temperatura de servicio: *16 – 18°C*

Notas de cata: *De color rojo intenso con reflejos violáceos. El roble aporta sutilezas de vainilla y chocolate, y las uvas aromas a frutos rojos y sus ricas mermeladas.*

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)