



ANAIA

GRAN ROSE EXTRA BRUT



Ubicación de viñedos:

Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza. Suelo profundo y arcilloso.

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2025

Corte: 100% Pinot Noir. Extra Brut.



Fecha de cosecha: Segunda semana de Febrero.

Tipo de cosecha:

Manual en cajas de 17 kg

Rinde:

3000 kg/ha.



Maceración: 10 días.

Vinificación: Método Charmat con 2 meses de contacto sobre sus lías.

Alcohol: 12,50% v/v

Azúcar: 8 g/L

pH: 3,26




Temperatura de servicio: 6 - 8°C

Notas de cata: *Sutil color piel de cebolla. En nariz destaca un delicado aroma frutal que recuerda a ciruelas, frambuesas y cerezas. En boca es refrescante y voluptuoso con burbujas finas y persistentes.*

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)