



ANAIA

GRAN ROSÉ

📍 Ubicación de viñedos:

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2023

Corte: 60% Malbec | 40% Syrah.



Fecha de cosecha: Última semana de febrero.

Tipo de cosecha:

Manual en cajas de 17 kg

Rinde:

6000 kg/ha



Maceración: No.

Vinificación: *Prensado inmediato luego de la cinta de selección sin superar una carga de 0,6 bares, decantación. Fermentación en mate de concreto sin pieles.*

Alcohol: 12,6% v/v

pH: 3,25






Temperatura de servicio: 12° C

Notas de cata: *Color rosa suave y brillante. Aromas florales con sutiles notas cítricas. En boca es fresco y persistente con notas frutales, de acidez equilibrada*

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)