




ANAIA


GRAN VIOGNIER

 Ubicación de viñedos:
Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza. Suelo franco arcilloso.

Altitud: 960 msnm


Cosecha: 2025

Corte: 100% Viognier

 Fecha de cosecha: *Mediados de febrero y última semana de febrero. Se hacen 2 pasadas.*

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
4000 kg/ha

 Maceración: *No.*

Vinificación: *Fermentación 50% en huevo de concreto sin epoxipar y 50% en barricas de roble francés de primer uso.*

Crianza: *50% del volumen en barricas de roble francés de primer uso.*



Alcohol: 12,7% v/v

pH: 3,31

 Temperatura de servicio: 13° C

Notas de cata: *Es de color amarillo dorado con aroma a flores blancas, frutos tropicales y duraznos, acompañados por sutiles notas de vainilla, provenientes de su paso por barricas. Presenta untuosidad y persistencia en boca.*

www.anaiawines.com
info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)