ANAIA

GRAND ASSEMBLAGE

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

Altitud: *960 msnm*	Cosecha: *2021*

Corte: *60% Malbec | 25% Cabernet Franc | 10% Petit Verdot | 5% Merlot*

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

Tipo de cosecha: *Manual en cajas de 17 kg*	Rinde: *3500 kg/ha.*

Maceración: *15 a 20 días.*

Vinificación: *Fermentación en barricas de roble francés de primer uso, con levaduras indígenas, entre 10 y 15 días a 24 – 26°C.*

Crianza: *12 - 16 meses en barricas de roble francés de primer uso.*

Alcohol: *14,3% v/v*	pH: *3,64*

Temperatura de servicio: *16 - 18°C*

Notas de cata: *De color rojo profundo con sutiles reflejos teja propios de su crianza. Este blend armoniza la sutileza del Malbec, la elegancia del Cabernet Franc combinados con la complejidad del Petit Verdot y la sedosidad del Merlot. Entre sus capas permite distinguir aromas a frutas negras y especias aportados por cada uno de los varietales, chocolate y vainilla aportados por el roble. Es un vino elegante y estructurado.*

www.anaiawines.com
info@anaiawines.com
anaiawines