




ANAIA

GRAND ASSEMBLAGE

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2020

Corte: 75% Malbec | 15% Cabernet Franc | 10% Petit Verdot.

 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 15 y 20 días a 24 – 26°C.

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

Alcohol: 14,1% v/v

pH: 3,76

 Temperatura de servicio: 16 - 18°C

Notas de cata: De tonos rojos con matices teja. Este blend armoniza la sutileza del Malbec, la elegancia del Cabernet Franc combinados con complejidad del Petit Verdot. 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.