



ANAIA

MALBEC ROSE

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2025

Corte: 100% Malbec

 Fecha de cosecha: *Última semana de Febrero.*

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
6.000 kg/ha

 Maceración: *Sin maceración.*

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

Alcohol: 12,9% v/v

pH: 3,15

 Temperatura de servicio: 12°C

Notas de cata: *De un delicado tono piel de cebolla. Presenta aromas a frutos rojos, pomelo rosado, frutilla. Destaca su ingreso dulce y untuosidad en boca.*