



ANAIA


OBLIVION

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

Altitud: 960 msnm


Cosecha: 2020

Corte: 50% Merlot | 25% Cabernet Sauvignon | 15% Malbec | 10% Petit Verdot.

 Fecha de cosecha: Merlot 13 de Marzo, Cabernet Sauvignon 6 de Abril, Malbec 20 de Marzo, Petit Verdot 8 de Abril.

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
3500 kg/ha.

 Maceración: 15 a 20 días en barricas de roble francés.

Vinificación: Fermentación en barricas de roble francés de primer uso, con levaduras indígenas, 7 días a 26 – 30°C.

Crianza: Según el varietal, de 8 a 14 meses en barrica de roble francés de primer uso.

Alcohol: 14,6% v/v

pH: 3,48

 Temperatura de servicio: 16 a 18°C

Notas de cata: *Vino de color rubí profundo con tendencia a granate. Este blend presenta nariz intensa, compleja y expresiva, con un equilibrio entre la fruta madura, las especias y las notas terciarias de la madera. Es un vino robusto y envolvente con una entrada amplia y sedosa que presagia su complejidad. Tiene un gran cuerpo y volumen, pero con una estructura que mantiene el equilibrio.*



ANAIA
OBLIVION

BLEND

AGRELO . MENDOZA . ARGENTINA

www.angiawines.com
info@angiawines.com

   [angiawines](#)