




# ANAIA

## SAUVIGNON BLANC




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

Altitud: 960 msnm


Cosecha: 2025

Corte: 100% Sauvignon Blanc.

 Fecha de cosecha: *Segunda y última semana de febrero.*  
*Se hace en dos pasadas.*

Tipo de cosecha:  
*Manual en cajas de 17 kg*

Rinde:  
*5.000 – 6.000 kg/ha*

 Maceración: *No.*

Vinificación: *Fermentación en huevo de concreto sin epoxipar.*

Alcohol: 12,6% v/v

pH: 3,19

 Temperatura de servicio: 12°C

Notas de cata: *Herbal, predomina la ruda y en segundo plano aparecen los cítricos. Color amarillo brillante con matices verdosos.*