




ANAIA

TINTO DE AGRELO

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2025

Corte: 85% Malbec | 10% Cabernet Franc | 5% Merlot.

 Fecha de cosecha: *Última semana de febrero.*

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
6.500kg/ha

 Maceración: 48 a 72 horas.

Vinificación: *Fermentado en huevo de concreto separando los hollejos cuando alcanza su mayor expresión frutal.*

Alcohol: 13,5% v/v




pH: 3,69

 Temperatura de servicio: 12°C

Notas de cata: *Frutas rojas frescas como frutilla y ciruelas. Acidez media, expresión de fresca y fácil de tomar.*

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)