



ANAIA

ANAIA COFERMENTADO

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2022

Corte: 70% Malbec | 30% Petit Verdot.

 Fecha de cosecha: Última semana de Marzo.

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
5.000 kg/ha

 Maceración: 48 a 72 horas.

Vinificación: Fermentación en nuestros exclusivos mates de concreto sin epoxipar, con levaduras indígenas, entre 10 y 15 días a 24 – 26°C.

Alcohol: 13,9% v/v

pH: 3,59

 Temperatura de servicio: 16 – 18°C

Notas de cata: De color rojo intenso con matices violáceos, en nariz presenta aromas a frutos rojos y leves notas florales. En boca predomina su entrada dulce, de cuerpo medio y persistente.

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   anaiawines