


# ANAIA


## GRAN SAUVIGNON BLANC

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

Altitud: 960 msnm


Cosecha: 2025

Corte: 100% Sauvignon Blanc

 Fecha de cosecha: 4 de febrero y 17 de febrero.  
*Se hacen 2 pasadas.*

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

Rinde:  
*3500 kg/ha.*

 Maceración: No.

Vinificación: *Fermentación 75% en huevo de concreto sin epoxipar y 25% en barricas de roble francés de primer uso.*

Crianza: *25% del volumen en barricas de roble francés de primer uso.*

Alcohol: 11,8% v/v

pH: 3,23

 Temperatura de servicio: 13° C

Notas de cata: *Es de color amarillo vibrante con reflejos verdosos, En nariz ofrece una expresión pura del varietal, con aromas vibrantes de cáscara de pomelo, maracuyá y hierba recién cortada. Todo ello se entrelaza sutilmente con una capa discreta de vainilla y almendra tostada, aportada por su crianza en madera, que añade complejidad sin opacar la fresca característica del Sauvignon Blanc.*

*De boca amplia e intensa con una acidez vibrante y jugosa que le otorga nervio y persistencia, su crianza le ofrece una textura cremosa en el medio del paladar.*

