



ANAIA


ANAIA MALBEC

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

Altitud: 960 msnm

Cosecha: 2022

Corte: 100% Malbec

 Fecha de cosecha: Segunda semana de Marzo.

Tipo de cosecha:

Manual en cajas de 17 kg.

Rinde:

5000 – 6000 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.*

Crianza: *Mates de concreto sin epoxipar.*

Alcohol: 13,4% v/v.

pH: 3,58



Temperatura de servicio: 16 – 18°C

Notas de cata: *Es de color intenso, con aromas francos de flores y frutos rojos. En boca presenta un ingreso dulce y equilibrado.*

www.anaiawines.com


info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)



ANAIA


MALBEC ROSE

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

Altitud: 960 msnm


Cosecha: 2025

Corte: 100% Malbec

 Fecha de cosecha: Última semana de Febrero.

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg.

Rinde:
6.000 kg/ha

 Maceración: Sin maceración.

Vinificación: Prensado inmediato-luego de la cinta de selección sin superar una carga de 0,6 Bar, decantación. Fermentación en mate de concreto sin pieles.

Alcohol: 12,9% v/v

pH: 3,15

 Temperatura de servicio: 12°C

Notas de cata: De un delicado tono piel de cebolla. Presenta aromas a frutos rojos, pomelo rosado, frutilla. Destaca su ingreso dulce y untuosidad en boca.

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)



ANAIA
DISRUPTIVO Malbec 2021

Vino característico de Luján de Cuyo, que refleja las particularidades de esta prestigiosa región vinícola de Argentina, con un color profundo, aromas violetas distintivos y un perfil moderno.



ANAIA


GRAN MALBEC

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

Altitud: 960 msnm


Cosecha: 2021

Corte: 100% Malbec

 Fecha de cosecha: *Última semana de Marzo, primera semana de Abril.*

Tipo de cosecha:
Manual en cajas de 17 kg

Rinde:
3500 – 5000 kg/ha.

 Máceración: 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.*

Crianza: *12 meses en barricas de roble francés.*

Alcohol: 13,5% v/v


pH: 3,73

 Temperatura de servicio: 16 – 18°C

Notas de cata: *De color rojo intenso con reflejos violáceos. El roble aporta sutilezas de vainilla y chocolate, y las uvas aromas a frutos ojos y sus ricas mermeladas.*

www.anaiawines.com

info@anaiawines.com

   [anaiawines](#)

ANAI A

DISRUPTIVO Malbec 2021

UBICACIÓN VIÑEDOS: Agrelo, Luján de Cuyo.

Mendoza. Suelo franco arcilloso.

ALTITUD: 960 msnm

CORTE: 100% Malbec, bloque n°8

COSECHA: 2021 - 4418 botellas.

FECHA DE COSECHA: Segunda - tercera semana de
Marzo

TIPO DE COSECHA: Manual en cajas de 17 kg

RINDE: 3000 kg/ha

MACERACIÓN: 17 días.

VINIFICACIÓN: Fudre de 3.700 litros, tostado medio,
roble francés.

CRIANZA: 11 meses.

ALCOHOL: 14,80% v/v

pH: 3,40

T° DE SERVICIO: 16 - 18°C

NOTA DE CATA: De color rojo rubí con reflejos
violáceos. En nariz presenta frutas negras que
recuerdan a ciruelas y arándanos, con sutiles aromas
florales. En boca es franco, balanceado y de cuerpo
persistente.

www.anaiawines.com
info@anaiawines.com

 /   [anaiawines](#)