



— F I N C A —

LA ANITA

Creating Wine Legends

SAUVIGNON BLANC

ORIGEN DE LAS UVAS *Finca la Anita Sauvignon Blanc es vinificado a partir de uvas propias, pertenecientes al cuartel n° 5 de nuestra Finca en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.*

COSECHA 2019

VINIFICACIÓN *Cosechadas las uvas permanecen 48 horas en cámara de frío. Luego se separa el mosto de las presiones mas suaves y se deja con las borras de molienda durante 16 horas a una temperatura menor a 8 grados. Luego el mosto es fermentado en tanques de acero inoxidable por 20 días a temperaturas controladas debajo de 12°C. No se realiza fermentación maloláctica, y se conserva sobre borras finas removiéndolas periódicamente.*

ALCOHOL 13 %

NOTA DE CATA *Color amarillo con tonos verdes. Delicadamente se complementan notas de cítricos como cascara de pomelo y hierbas. Tenaz acidez, y persistencia en boca en la que aparecen notas tropicales y de durazno blanco.*



Creating Wine Legends

AGRELO MENDOZA ARGENTINA

— F I N C A —

LA ANITA

Calle Cobos s/n- Agrelo- Luján de Cuyo
Mendoza- Argentina
+54 9 (261) 3312017
turismo@fincalaanita.com

Marcelo T. de Alvear 784 | P. 06
Ciudad de Buenos Aires- Argentina
Tel: +54 011 4518-8849
info@fincalaanita.com

www.fincalaanita.com