



— F I N C A —

LA ANITA

Creating Wine Legends

MALBEC

ORIGEN DE LAS UVAS	<i>Al igual que todos los vinos de Finca La Anita, Finca la Anita Malbec es vinificado a partir de uvas propias de nuestra Finca en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>
COSECHA	2017.
VINIFICACIÓN	<i>Fermentado en tanques de acero inoxidable, previa siembra de levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica se produce espontáneamente a temperatura controlada.</i>
PASO POR MADERA	<i>12 meses en barricas nuevas y de un año de uso, roble francés y americano tostado medio.</i>
ALCOHOL	14,5 %
NOTA DE CATA	<i>De rojo intenso con tintes violáceos, éste malbec, mezcla de elegancia, sofisticación y robustez, es un vino moderno con la intención de resaltar la fruta proveniente de la variedad, de gran intensidad aromática, combina equilibradamente aromas en nariz a eucaliptus y pimienta junto con ciruelas pasas, en boca aparecen frutos rojos y un toque de pimienta negra con los aromas a tabaco y chocolate que aporta la madera, la que le otorga cuerpo y volumen. Su balance y estructura hacen de este Malbec un gran vino.</i>



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