

UNÁNIME
GRAN VINO TINTO

F I C H A T É C N I C A

VARIEDADE
60% Cabernet Sauvignon | 25% Malbec | 15% Cabernet Franc

VINHEDOS
San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

SOLO
Profundo e pedregoso.

PROCESSO
Colheita manual em caixas plásticas.
Seleção de cachos.
Desengaçado e moenda.
Seleção de grãos.
Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável durante 20 dias, a uma temperatura de 23° a 25°.
Fermentação maloláctica natural.
20 meses em barris novos de carvalho francês.
Filtrado.
Envasado.

COMPOSIÇÃO
Alcool: 14% | Acidez total: 5,35 g/l

APRESENTAÇÃO
750 ml.

DESCRIÇÃO
Unánime tem um vermelho-cereja intenso, aromas elegantes a chocolate e tabaco, assim como também um toque de pimenta negra e algumas notas encorpadas. De boa estrutura, com taninos redondos que combinam perfeitamente com a sua acidez fresca e suculenta.

SUGESTÕES
Ideal com queijos fortes, carnes e massas com molho de tomate.

TEMPERATURA PARA SERVIR
16°- 18°C

ÚLTIMOS PRÊMIOS

INTERNATIONAL TROPHY (Best Red Blend in the World)
Safr 2007. Decanter World Wines Awards, U.K., 2012

REGIONAL TROPHY (Best in Show)
Safr 2007. Decanter World Wine Awards U.K., 2012

GOLD MEDAL
Safr 2007. Selections Mondiales des Vins Canada, 2012

GOLD MEDAL
Safr 2007. Citadelles du Vin France, 2012

GOLD MEDAL
Safr 2007. China Wine Awards Hong Kong, 2011

91 POINTS
Safr 2006. Wine Advocate Magazine (Robert Parker). USA, 2010

BODEGAS
SANTA ANA
DESDE 1891

60% Cabernet Sauvignon | 25% Malbec | 15% Cabernet Franc

San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

Profundo e pedregoso.

Colheita manual em caixas plásticas.

Seleção de cachos.

Desengaçado e moenda.

Seleção de grãos.

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável durante 20 dias, a uma temperatura de 23° a 25°.

Fermentação maloláctica natural.

20 meses em barris novos de carvalho francês.

Filtrado.

Envasado.

Alcool: 14% | Acidez total: 5,35 g/l

750 ml.

Unánime tem um vermelho-cereja intenso, aromas elegantes a chocolate e tabaco, assim como também um toque de pimenta negra e algumas notas encorpadas. De boa estrutura, com taninos redondos que combinam perfeitamente com a sua acidez fresca e suculenta.

Ideal com queijos fortes, carnes e massas com molho de tomate.

16°- 18°C



INTERNATIONAL TROPHY (Best Red Blend in the World)
Safr 2007. Decanter World Wines Awards, U.K., 2012



GOLD MEDAL
Safr 2007. Selections Mondiales des Vins Canada, 2012



GOLD MEDAL
Safr 2007. China Wine Awards Hong Kong, 2011



REGIONAL TROPHY (Best in Show)
Safr 2007. Decanter World Wine Awards U.K., 2012



GOLD MEDAL
Safr 2007. Citadelles du Vin France, 2012



91 POINTS
Safr 2006. Wine Advocate Magazine (Robert Parker). USA, 2010



www.bodegas-santa-ana.com.ar

Safr 2007. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.