

4+

Finca La Anita

PETIT VERDOT

ORIGEN DE LAS UVAS Al igual que todos nuestros vinos, este Finca La Anita PETIT VERDOT nace a partir de uvas propias, cuidadosamente seleccionadas en nuestro Cuartel N° 2 de la Finca, en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Edad del Cultivo: Es un injerto de esta variedad sobre antiguas cepas existentes en la Finca, de más de 40 años de implantadas.

COSECHA 2014 | Principios del mes de mayo.

VINIFICACIÓN Fermentó en tanques de acero inoxidable, previa siembra de levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica se produjo espontáneamente. La corrección de la acidez se realizó con ácido tartárico.

PASO POR MADERA Su sorprendente estructura y concentración le permitió reposar por 12 meses en barricas nuevas y de un año de uso, roble francés tostado medio logrando una combinación inmejorable entre los aportes de la madera y la intensidad de aromas y color de la fruta.

ALCOHOL 14.70%

NOTA DE CATA De color rojo profundo con tintes violáceos. Aromas frutales y florales de gran intensidad un toque herbáceo muy elegante y chocolate y café suave aportados por la madera. En boca sobresalen notas delicadas de menta y eucalipto mineral.

Observaciones: Con el fin de preservar aromas y sabores este vino no fue filtrado pudiendo contener sedimentos naturales.



A DREAM OF FINEST ARGENTINE WINES

Finca La Anita

Calle Cobos s/n · Agrelo · Luján de Cuyo
Mendoza · Argentina
(54-261-9) 5106501
bodega@fincalaanita.com

Marcelo T. de Alvear 784 · Piso 5°
Buenos Aires · Argentina
Tel: (54-11) 4325 4498
info@fincalaanita.com

Safrá 2015. Jantar 18/10/2018. Pescara Cucina Italiana.