

ANCELOTTA

Composición | Composition
100% Ancellotta
100% Ancellotta

Añada | Vintage
2017

Viñedos | Vineyards
Maipú y Santa Rosa, Mendoza.
Maipú and Santa Rosa, Mendoza.

Elaboración | Elaboration
Termomaceración y prensado de orujos.
Fermentación con levaduras seleccionadas a 22-24 °C.
Centrifugado y fermentación maloláctica terminada.
Conservación en vasijas de concreto.
Thermomaceration and pomace pressing.
Fermentation with selected yeasts at 22-24 °C.
Centrifugated and malolactic fermentation completed.
Conservation in concrete tanks.

Nota de cata | Tasting notes

A la vista presenta un color rojo violáceo profundo. Aromas a violetas, frutos rojos y negros maduros con toques de pimienta negra y especias en nariz. El sabor es muy frutado y especiado con taninos suaves, dulces y redondos.
Final persistente y agradable.
Deep purplish-red color. With smooth and delicate aromas of violets, ripe black and red fruits, with notes of black pepper and spices. A soft, round tannins wine with a balance between sweet and spicy. Persistent and pleasing finish.

pixels
BY CORBEAU WINES



Safrá 2020. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.