

# Anaia Gran Cabernet 2018

Anaia Wines



**Região, País:** Mendoza, Argentina

**Classificação legal:** Agrelo, Luján de Cuyo

**Uvas:** 100% cabernet sauvignon

**Álcool:** 14,3%

**Amadurecimento:** 12 meses em tonéis novos de carvalho francês de 4.500 litros

**Características:** cor vermelho-rubi intensa. Frutas negras predominantes com fundo de ervas e especiarias. Na boca apresenta volume e taninos firmes com final que remete a tabaco e notas sutis de baunilha.

**Harmonização:** carré de cordeiro na brasa com molho de ervas, bife tomahawk, rabada com agrião, carnes vermelhas.

**Temperatura:** servir a 16°C

## Outras informações

**Produtor:** Patricia Serizola, seu marido Osvaldo del Campo, e Octavio Molmenti adquiriram a primeira vinha em 2016, e já no ano seguinte começaram a engarrafar os seus primeiros vinhos. A propriedade de 72 ha está localizada no distrito de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, berço de icônicos vinhos da vitivinicultura Argentina. Os 56 ha de vinhas próprias estão plantados a 960 metros acima do nível do mar, na zona mais fria de Agrelo, com destacadas amplitudes térmicas entre o dia e a noite, resultando em vinhos de elevada qualidade.

**Clima:** continental seco, invernos frios e rigorosos, verões frescos, grandes diferenças térmicas entre o dia e a noite. Pluviometria anual: cerca de 200 mm.

**Solo:** argiloso espesso e profundo

**Viticultura:** vinhedos plantados a 960 msnm. Irrigação com água proveniente do degelo dos Andes. Rendimento 3.500 kg/ha.

**Vinificação:** colheita manual em caixas de 17 kg. Utilização de leveduras nativas e dos exclusivos “Mates”, recipientes de concreto de 9.600 litros usados para a fermentação e o amadurecimento dos vinhos, com um mecanismo basculante que permite manter de forma seletiva o contato dos sólidos com os líquidos, evitando remontagens e transtornos em razão da utilização de bombas. Todos os vinhos de Anaia são veganos certificados.

**Guarda:** 8 anos