

Anaia Malbec 2018

Anaia Wines



Região, País: Mendoza, Argentina

Classificação legal: Agrelo, Luján de Cuyo

Uvas: 100% malbec (vinhedos plantados em 2003)

Álcool: 14,6%

Amadurecimento: sem passagem por barricas de carvalho

Características: cor rubi intenso com reflexos purpúreos. Frutado com agradáveis aromas em que predominam ameixas vermelhas frescas, frutas negras maduras, violetas, com fundo de especiarias doces. No paladar é suculento, maduro, encorpado, com taninos redondos. Persistente.

Harmonização: parrilla, carnes vermelhas assadas, queijos de massa semi-cozida como Reino e Gouda, empanadas argentinas.

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 6.000 kg/ha.

Vinificação: colheita manual em caixas de 18 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: 5 anos