



LIBERWINES
BR
W



ANAIA GRAN ASSEMBLAGE MAGNUM

2017

Uva: 66% Malbec, 34% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: Envelhecimento de 18 meses em carvalho francês de primeiro uso.

Gradação Alcoólica: 13,6%

Temperatura: 16-18°C

Vinícola: Anaia Wines

Enólogo: Gonzalo Serrano

Origem: Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.



Notas de Prova: Tons vermelhos com nuances atijolados. Aromas de frutas vermelhas, alguma fruta preta madura proveniente da Malbec e suaves notas de pimenta oriundas da Cabernet Sauvignon. Notas de chocolate e cassis fornecidos pela madeira. Ótima estrutura e delicadeza.



Técnica de Vinificação: Colheita manual. Fermentação em barricas de carvalho francês de primeiro uso, com leveduras indígenas entre 15 e 20 dias numa temperatura de a 24 - 26°C.



Harmonize com: Queijos duros e semi-duros, carnes vermelhas grelhadas, cordeiro com especiarias, massas e risotos.