

# FINCA LA ANITA Gran Corte

2021

**GRAN CORTE - 55% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot y 10% Cabernet Franc**

## Viñedo

72 hectáreas a 1100 msnm de altura, en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

## Elaboración

Selección de barrica. El assemblage cambia cada año tomando lo mejor de la añada.

## Crianza

15 meses de añejamiento en barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso y 6 meses de añejamiento en botella.



**James Suckling 92 points -2021**



**James Suckling 92 points -2021**



**Robert Parker 91 points -2020**



**James Suckling 90 points -2020**



**James Suckling 90 points -2019**



**Tim Atkin 92 points -2018**



**James Suckling 90 points -2017**

## Enóloga

Denis Vicino

## Varietales

Malbec 55%

Cabernet Sauvignon 20%

Petit Verdot 15%

Cabernet Franc 10%

## Descarga de archivos

[Imagen botella](#)

[Etiqueta y contra MI 2021](#)

## Nota de Cata

Rojo violáceo, con destellos negros. Un vino de gran complejidad; de corte moderno, es un blend en donde el Malbec aporta frescura, el Cabernet Sauvignon sus notas balsámicas, Petit Verdot la estructura y el Cabernet Franc la nota chispeante y vivaz. En nariz expresa notas licorosas y florales, con fruta roja y negra maduras. Taninos firmes y jugosos. Largo final.

## Maridaje

Recomendamos servir con carnes rojas especialmente asadas estofadas. Va muy bien con quesos curados, olorosos o picantes, como el Camembert, Brie o el Manchego.

Listo para consumir, tiempo de guarda recomendado 6 años.

## Especificaciones Técnicas

Alcohol: 14.5%

Acidez: 5.85 g/L

Ph: 3.64

Azúcar: 2.7 g/L