

# FINCA LA ANITA Malbec

2021

## 100% MALBEC

## Viñedo

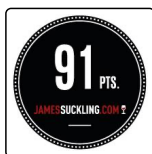
21 hectáreas a 1100 msnm de altura, en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. El Malbec esta plantado en todos los cuarteles de la Finca por lo que se obtienen uvas que brindan diversas expresiones a lo largo y ancho de sus 72 hectáreas.

## Elaboración

Fermentación en tanques de acero inoxidable entre 23 y 25 grados de temperatura. Maceración post fermentativa de 2 a 3 días. Fermentación maloláctica.

## Crianza

El 60% del vino se añeja por 12 meses en barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso. Entre 6 y 12 meses de añejamiento en botella.



**James Suckling 91  
points - 2022**



**Descorchados 91  
points - 2022**



**Wine Spectator 90  
points - 2022**



**Descorchados 93  
points - 2021**



**James Suckling 91  
points - 2021**



**Robert Parker 90  
points - 2020**



**James Suckling 90  
points - 2020**



**Wine Enthusiast 92  
points - 2019**



**Vinous 91 points -  
2019**



**James Suckling 90 points - 2019**



**Robert Parker 90 points - 2018**



**Vinous 91 points - 2017**



**Tim Atkin 90 points - 2018**



**James Suckling 93 points - 2017**



**James Suckling 92 points - 2016**

## Enóloga

Denis Vicino

## Variedades

100% Malbec

## Descarga de archivos

[Foto botella](#)

[Etiqueta y contra Ml](#)

## Nota de Cata

Rojo carmesí profundo, con destellos violetas. Delicados aromas de frutas negras y rojas, flores azules, pimienta roja y pimienta blanca. De gran presencia en boca, con taninos redondos, jugosos y maduros, con buen nivel de acidez y persistencia.

## Maridaje

Ideal para acompañar carnes asadas, al horno o guisadas (vacuno, cordero), pollo al disco, empanadas picantes, guisos de legumbres y quesos semiduros.

Listo para beber o para una guarda recomendada de entre 3 a 5 años.

## Especificaciones Técnicas

Alcohol: 14.5%

Acidez: 5.17g/L

Ph: 3.65

Azúcar: 2.7g/L