

# LUNA

DE FINCA LA ANITA

## MALBEC

**ORIGEN DE LAS UVAS** Al igual que todos los vinos de Finca La Anita, LUNA Malbec es vinificado a partir de uvas propias de nuestra Finca en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

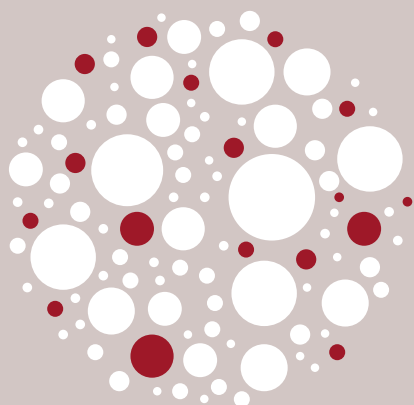
**COSECHA** 2019

**VINIFICACIÓN** Fermentado en tanques de acero inoxidable, previa siembra de levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica se produce espontáneamente a temperatura controlada.

**PASO POR MADERA** 9 meses en barricas de roble de Allier, de dos años de uso y tostado medio, combinado con roble americano.

**ALCOHOL** 13,5%

**NOTA DE CATA** **Vista:** color rojo rubí intenso con reflejos violáceos.  
**Nariz:** notas frutales predominan en el primer momento, se destacan casis frescas, uvas pasas y moras. En un segundo momento aparecen sutiles notas de hierbas. Caramelo y vainilla denotan su paso por madera.  
**Boca:** voluminoso, con taninos presentes, es un vino franco que repite en boca los aromas percibidos en nariz. Buena estructura y caudalía media, fino y elegante. Excelente exponente varietal.



— FINCA —  
**LA ANITA**

Calle Cobos s/n- Agrelo- Luján de Cuyo  
Mendoza- Argentina  
+54 9 (261) 3312017  
turismo@fincalaanita.com

Peña 2473, PB- Recoleta  
Buenos Aires- Argentina  
Tel: +54 0261 432-6900  
info@fincalaanita.com

[www.lunavinos.com](http://www.lunavinos.com)