



FICHA DEL PRODUCTOR

Winemaker: Eugenia Herrera

Total superficie plantada: 55

Bodega capacidad 450.000 litros

Región Río Negro - Patagonia

País: Argentina



ANIELLO RIVERSIDE ESTATE MALBEC

ELABORADO CON UVAS PROVENIENTES DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS EN EL DISTRITO DE MAINQUE EN EL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO. COSECHADAS MANUALMENTE EN PEQUEÑAS CAJAS Y EN EL MOMENTO JUSTO. EL NOMBRE 006 HACE REFERENCIA A LA NOMENCLATURA CATASTRAL DE LA CHACRA.

LOCALIZACIÓN

Viñedo Chacra 006, Mainqué, Alto Valle del Río Negro
Suelo Cuadro 01 - Suelo franco Arenoso
Cuadro 12 - Suelo pedregoso, formación aluvial

Latitud 39° Sur

ELABORACIÓN

Composición varietal: Malbec

Maceración en frío seguida de la fermentación alcohólica en piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable. Utilización de levaduras indígenas así como seleccionadas. Fermentación maloláctica en tanque. Parte del vino fue criado en barricas de roble francés y americano por 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13% - **Acidez total:** 5,98 g/l - **Azúcar Residual:** 2,15 g/l - **PH:** 3,82

NOTAS DE CATA

Atractivo Malbec de color rojo púrpura, con agradables aromas a cerezas negras, lavanda y minerales. Esta mineralidad junto a sus taninos maduros le confieren a este vino una excelente estructura y final.

RECONOCIMIENTOS

90 pts. - The Wine Advocate (Aniello 006 RSE Malbec 2014)

91 pts. - James Suckling (Aniello 006 RSE Malbec 2015)