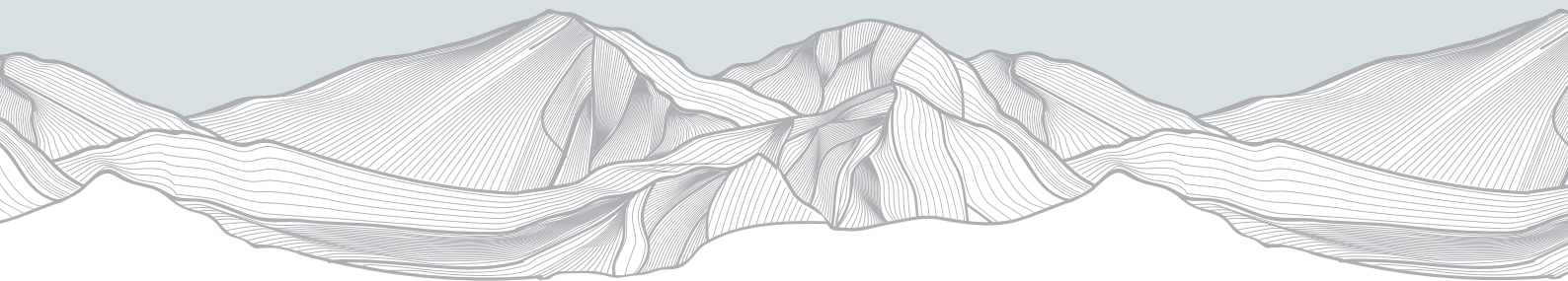


ANDELUNA SEMILLÓN

2019



Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna. La altura precisa, el aire de la cordillera, el sol, el trabajo de nuestra gente dan a estos vinos elegancia, balance, amabilidad. Este vino representa la magia de su entorno, la expresión de su lugar.

Somos Aneluna, somos vinos de Montaña



Vinificación

- Selección de granos en forma manual.
- Prensado Neumático.
- Desborre previo estático a baja temperatura.
- Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 14 °C.
- Sin paso por madera ni FML.

Notas de cata

Se presenta de color amarillo pálido con atractivos y leves tonos verdes, brillante y matiz joven.

Importante intensidad aromática revelando elegantes perfumes a hierba fresca cortada, ají y especias.

En boca es fresco, con una muy agradable, sensación mineral y equilibrada acidez.

Datos técnicos

Fraccionado 03/09

Alcohol: 12,5%

Azúcar Residual: 1,8g/l

Acidez Total: 5,6

pH: 3,15

AV: 0,01



Enólogo jefe: Manuel González Bals

Puntajes

Descorchados | Cosecha 19 | 92 pts. DESCORCHADOS



www.aneluna.com.ar



@bodegaaneluna



@bodegaaneluna



BodegaAneluna



Bodega Aneluna