

## ANCELOTTA

### Composición | *Composition*

100% Ancellotta

100% Ancellotta

### Añada | *Vintage*

2017

### Viñedos | *Vineyards*

Maipú y Santa Rosa, Mendoza.

Maipú and Santa Rosa, Mendoza.

### Elaboración | *Elaboration*

Termomaceración y prensado de orujos.

Fermentación con levaduras seleccionadas a 22-24 °C.

Centrifugado y fermentación maloláctica terminada.

Conservación en vasijas de concreto.

Thermomaceration and pomace pressing.

Fermentation with selected yeasts at 22-24 °C.

Centrifugated and malolactic fermentation completed.

Conservation in concrete tanks.

### Nota de cata | *Tasting notes*

A la vista presenta un color rojo violáceo profundo. Aromas a violetas, frutos rojos y negros maduros con toques de pimienta negra y especias en nariz. El sabor es muy frutado y especiado con taninos suaves, dulces y redondos.

Final persistente y agradable.

Deep purplish-red color. With smooth and delicate aromas of violets, ripe black and red fruits, with notes of black pepper and spices. A soft, round tannins wine with a balance between sweet and spicy. Persistent and pleasing finish.

pixels  
BY CORBEAU WINES

