



ANAIA

Wines from The Andes

AGRELO - MENDOZA

OLÁ!

Bem-vindo/a à Anaia

O impactante perfil da Cordilheira e a água de degelo banhando sutilmente a terra são a paisagem e a alma de Anaia, o “Lugar dos Andes”, a paragem escolhida.

Anaia é o sonho de uma equipe apaixonada por novos desafios. É um empreendimento único, destinado a obter os melhores vinhos que a região possa brindar, baseado em três princípios básicos que nos destacam: **respeito pela natureza, inovação e tecnologia.**



NOSSO terroir

Em agosto de 2016, foram adquiridos 72 hectares de vinhedo em Agrelo e desde esse momento, com paciência e paixão, começa a ganhar vida o sonho de Anaia. O projeto nasce sob a ideia de «Domaine», isto é: os vinhos são elaborados com as uvas da própria fazenda.

A 960 metros de altitude, estão na zona mais fria de Agrelo, conhecida como «a geladeira», onde as devastadoras geadas são a principal ameaça em cada colheita.

As marcadas amplitudes térmicas entre o dia e a noite favorecem o desenvolvimento de vinhos de alta qualidade que caracterizam a região. Solos profundos de preponderância argilosa se transformam a oeste em texturas franco-arenosas.



ANAIA

NOSSA vinícola

Emergindo da terra, seguindo o estilo arquitetônico simulando uma dobra da qual aflora o edifício, encontra-se a vinícola. Conta, no andar superior, com um setor destinado ao Enoturismo. Trata-se de uma sala com capacidade para 30 pessoas com vista panorâmica da Cordilheira dos Andes e varandas internas desde onde podem se observar as salas de tanques e barricas. Ademais, é amigável para as pessoas com dificuldade de locomoção. Por outro lado, no térreo, está a sala de degustação equipada com uma sofisticada instalação multimídia ideal para proporcionar UMA EXPERIÊNCIA SENSORIAL ÚNICA.

Igualmente, para reforçar o conceito de sustentabilidade que buscamos aplicar, apostamos pelas energias renováveis. Neste sentido, instalamos na vinícola painéis solares que contribuirão a diminuir o uso de energia elétrica. Isto é mais um passo a favor da sustentabilidade.

FORMA, FUNÇÃO E SÍNTESE, INTEGRAÇÃO À PAISAGEM, AUSTERIDADE E ELEGÂNCIA, FORMAM PARTE DE UM MESMO CONCEITO ARQUITETÔNICO QUE DEFINE A **ANAIA WINES**



MATES de concreto

Equipada com tecnologia de nível mundial e um método absolutamente inovador desenvolvido pela equipe da Anaia, os vinhos são elaborados sem sofrer estresse em momento algum graças à utilização dos inovadores mates de concreto.

Os mates são ânforas de 9.600 litros para a fermentação e estágio que possuem um mecanismo basculante que permite manter de forma seletiva o contato dos sólidos com os líquidos minimizando as remontagens e trasfegas utilizando bombas.

A utilização de carvalho é realizada através de microvinificações e/ou estágio em barricas de carvalho francês de 500 litros e foudres de carvalho francês de 4.500 litros com o objetivo de moderar a intervenção no processo enológico. Aquelas são utilizadas na linha **Gran Anaia** (*foudre*) e **Grand Assemblage** (*barrica*).



EXPERIÊNCIA

sensorial

A vinícola está projetada para oferecer a turista desejoso de encontrar uma proposta inovadora, uma experiência que utiliza todos os sentidos, e na que encontrará diferentes espaços para desfrutar plenamente dos vinhos.

Serão priorizadas as interações onde o visitante possa participar de atividades lúdicas enquanto degusta os vinhos e desfruta de uma **jornada irrepetível e inesquecível.**





NOSSOS vinhos

Caracterizam-se por possuírem uma identidade particular obtida como resultado de um trabalho de agronomia de precisão, com excelente equilíbrio dossel vegetativo/fruta; baixos rendimentos de produção (5000 kg/ha) e momentos ótimos de colheita, realizada de forma manual trasladando a uva em caixas de 17 kg e sendo imediatamente levada à linha de moenda.

Mas, sobretudo, a marca de uma enologia de detalhes buscando potenciar as nobres características de Agrelo.

«Um grande vinho é a soma dos detalhes»

Gonzalo Serrano Alou
ENÓLOGO DE ANAIAZ





Tinto y Blanco de Agrelo

A linha «Tinto y Blanco de Agrelo» representa nossa curiosidade tanto pela inovação como pelo desenvolvimento no mundo vitivinícola. Graças a sua equilibrada acidez, transforma-se na seleção perfeita para compartilhar com os amigos. Ambos os vinhos evidenciam nosso objetivo de criar vinhos modernos com alto índice de tomabilidade onde se destaca a expressividade da fruta.





Linha Anaia

ANAIA VIOGNIER é um vinho claro, untuoso, elegante. Representa a amabilidade que nos levou a escolher Luján de Cuyo, ao pé dos Andes, para ser nossa casa.

ANAIA SAUVIGNON BLANC é um vinho cítrico, fresco, brilhante. Representa a franqueza e transparência que nos levaram a acreditar nas bondades desta terra.

ANAIA MALBEC ROSÉ é um vinho fresco, claro e elegante. Apresenta aromas de toranja rosada, fresco e ácido. Com corpo médio e acidez elevada.

ANAIA BLANCO DE AGRELO nosso blanco de agrelo representa o requinte do Sauvignon Blanc em conjugação com a personalidade que lhe outorga nosso Viognier fermentado em madeira.



Linha Anaia

ANAIA TINTO DE AGRELO destaca as frutas vermelhas frescas tais como morangos e cerejas. Fermentado em nossos mates de concreto com maceração curta e colheita precoce. Pura expressão de fruta do terroir de Agrelo.

ANAIA MALBEC é um vinho suculento, fresco, amável, versátil. Representa a força da juventude. Elaborado com uvas provenientes de uma parreira de mais de 40 anos.

ANAIA CABERNET SAUVIGNON é um vinho intenso, vibrante e volumoso. Representa a sofisticação e elegância que nos levaram a nos apaixonarmos por Agrelo.

ANAIA COFERMENTADO a cofermentação é uma técnica enológica que permite que as duas variedades sejam ensambladas de uma forma particular por meio de uma fermentação conjunta, obtendo-se assim atributos de maior complexidade.

ANAIA CABERNET FRANC é um vinho sutil, delicado e profundo. Com a elegância e a sofisticação que apresentam os Cabernets de Agrelo.





Linha Gran Anaia

Nesta linha as uvas fermentam e permanecem em foudres de carvalho francês durante doze meses, outorgando um fantástico equilíbrio de fruta com madeira.

ANAIA GRAN MALBEC é uma homenagem a este maravilhoso solo de Agrelo. De grande elegância e corpo, volumoso e amável. Estágio de 12 meses.

ANAIA GRAN CABERNET SAUVIGNON é um vinho de grande intensidade e volume, amplo e com notas complexas de carvalho.

GRAN
MALBEC
2018
AGRELO MENDOZA
ARGENTINA



Linha Anaia Grand Assemblage

Corte de microfermentações em barricas e rolls fermentors de 500 e 600 litros de carvalho francês de primeiro uso.

Estágio de 18 meses e envelhecimento na garrafa de pelo menos 12 meses. Neste vinho, destaca-se a elegância obtida por uma surpreendente integração entre o carvalho e a fruta. Com taninos delicados e sutis, próprios de Agrelo.



HOSPITALIDADE E TURISMO

turismo@anaiawines.com

COMERCIAL

agustin@anaiawines.com

ADMINISTRAÇÃO

laura.guajardo@anaiawines.com

Para nos conhecer melhor,
você pode ingressar no:

<https://linktr.ee/anaiawines>

