



Primer acto
MISTERIO

ANCELOTTA
2021

Composición Varietal / Varietal Composition

100% Ancellotta

Vinificación / Vinification

Viñedos: Barrancas - Tupungato, Mendoza, Argentina

Vineyards: Barrancas -Tupungato, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual / **Harvest:** Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 10 días / **Fermentation Time:** 10 days

Temperatura Máxima 24°C // Maximum Temperature: 24° C

Fermentación Maloláctica: Sí / **Malolactic Fermentation:** Yes

Crianza: 3 meses en barriles usados de 600lt luego 1 mes en botella.

Aging: 3 months in 600lt used oak barrels followed by 1 month of bottle aging.

Análisis / Analysis

Alcohol: 14% Vol / **Alcohol:** 14% Vol

Acidez total: 6 g/l / **Total Acidity:** 6 g/l

Azúcar: <2 g/l / **Sugar:** <2 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí profundo con reflejos violaceos

Colour: Deep ruby red with violet hues

Aroma: Muy frutado con notas a sauco y cereza negra

Aroma: Fruity aromas with notes of elderberry and black cherry

Sabor: Entrada seca con buen volumen en boca y refrescante acidez

Flavour: Dry, great volume and intense refreshing acidity

Final: Fresco, futado y persistente

Finish: Fresh, fruity and persistent

MENDOZA · ARGENTINA