



PIXELS

BY CORBEAU WINES

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

100% Ancellotta

100% Ancellotta

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. Centrifuged 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.



A
N
C
E
L
L
O
T
T
A