

# ANIAPA<sup>®</sup>

## MALBEC



# GRAPPA MALBEC

**Aniapa Malbec** fue la primera Grappa creada por la familia Hilbing Franke en su destilería artesanal.

Está elaborada con orujo fresco de uva Malbec provenientes de los vinos de bodegas icónicas de la zona privilegiada de Luján de Cuyo en Mendoza. El orujo de alta calidad que utilizamos es cuidadosamente seleccionado.

Luego de ser destilado dos veces en alambiques 100% de cobre, es finalmente mezclado con agua pura de deshielo de los glaciares de la Cordillera de los Andes, dando como resultado una bebida elegante, de gran carácter, con aromas sofisticados y muy equilibrada



*Cristalino e incoloro.*



*Aniapa Malbec muestra un intenso aroma floral, dejando un aroma a frutos rojos.*



*Aterciopelado y complejo, tiene un toque de dulzor a pesar de no tener azúcares añadidos. Su intenso sabor, propio de la variedad de uva Malbec, deja una sensación frutal en boca con un final agradablemente persistente.*

CONT.  
750/500cc

ALCO.  
40%<sub>v/v</sub>

Destillata - Medalla de plata 2009 - 2012 - 2015 - 2017 Austria,  
[www.destillata.at](http://www.destillata.at)

DESCRIPTION	CONTENIDO NETO: 750 CC	CONTENIDO NETO: 500 CC
ALTURA	337	335
DIAMETRO	73	62
PESO	1,425Kg	1,035Kg
BOTELLAS POR CAJA	6 BOTELLAS	6 BOTELLAS
CANTIDAD DE CAJAS POR PALLET	145 cajas por pallet. 5 Pisos con 29 cajas por piso	220 cajas por pallet. 5 Pisos con 44 cajas por piso
DIMENSIONES CAJA	Ancho: 159 mm Largo: 227 mm Alto: 347 mm	Ancho: 138 mm Largo: 196 mm Alto: 345 mm