

ONA
Special Reserve



RED BLEND 2013

- **Apelación:** Valle de Cachapoal
- **Composición:** 52% Cabernet Sauvignon (Cachapoal), 30% Syrah (15% Peumo/Cachapoal y 15% Colchagua), 18% Carmenere (Peumo/Cachapoal).
- **Alcohol:** 13,5% vol.
- **pH:** 3,5
- **Azúcar Residual:** 1,89 g/l
- **Acidez Total:** 5,6 g/l
- **Guarda en Barricas:** 14 meses en barricas de roble francés.

SUELO

En el Valle de Cachapoal Viña Anakena presenta dos viñedos, Bodega & Viñedo Anakena a los pies de la Cordillera de los Andes y el Viñedo Las Cabras, en el sector medio del valle que presenta temperaturas más cálidas. Viñedo Anakena presenta suelos franco profundo a franco arcillosos, con un excelente drenaje. Viñedo Las Cabras presenta suelos franco arenosos en pronunciadas pendientes de distintos grados.

CLIMA

El Valle de Cachapoal es conocido por un clima mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones promedio de 520 mm, principalmente durante los meses de invierno. Los veranos presentan temperaturas medias altas de 30°C en el día y de 9°C en la noche, lo cual permite una lenta maduración de las uvas durante la temporada estival. Gracias a la ausencia de precipitaciones durante este período de maduración, las uvas pueden ser cosechadas bajo condiciones óptimas. Durante la temporada de crecimiento el Viñedo Anakena presenta una suma calórica de 1.436 grados, mientras que el Viñedo Las Cabras llega a 1.519 grados, condiciones ideales para el Carmenere de alta calidad.

VENDIMIA

La temporada 2012 - 2013 estuvo marcada por una menor acumulación térmica en todos los viñedos de Viña Anakena. En efecto, se registraron atrasos en los estados fenológicos (brotación, floración, etc) de todas las variedades en todos los campos de entre una a dos semanas. Por ello, parte importante de la cosecha se trasladó hasta bien entrado el otoño, logrando las maduraciones esperadas gracias a la ausencia de lluvias en este período.

Comentario del Enólogo

De profundo y hermoso color violeta, este vino constituye un gran ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Carmenere y Syrah. En la nariz presenta notas de ciruelas frescas y chocolate negro, ambas muy bien integradas con aromas de especias. En el paladar los taninos son redondos, con un final perfecto de su guarda en barrica. Termina con un final persistente y complejo. Ideal para acompañar con distintos tipos de carnes.

ANAKENA
CHILE
www.anakenawines.cl

Safra 2013. Degustação Casa da França/Winebrands, 25/08/2015