



ANAKENA TODAY

Agosto, 2013



VIÑA ANAKENA PRESENTA SUS NUEVOS SAUVIGNON BLANCS 2013

En agosto 2013 lanzamos al mundo con orgullo nuestros nuevos Sauvignon Blanc, en las líneas TAMA Vineyard Selection, ENCO Reserve y Anakena Varietal

A través de un nuevo enfoque en la elaboración de nuestros vinos de clima frío provenientes del Valle de Leyda, donde se encuentra nuestro Viñedo Las Brisas, a solo 8 km del Océano Pacífico, nos proporciona vinos frescos, con gran expresión varietal y muestra diferentes capas de aromas que diferencian cada línea.

Gracias a las condiciones naturales del Valle de Leyda, las que son muy similares a la reconocida región de Marlborough, nos hemos definido el objetivo de ofrecer vinos superiores a nuestra competencia, con especial foco en nuestros vinos de las líneas ENCO y TAMA.

ENCO Sauvignon Blanc promete ser un vino que entrega más de lo que espera el cliente, vino con mucha fruta tropical y mineralidad, sin guarda en barricas, lo que permite un Sauvignon Blanc ideal para disfrutar por sí solo.

TAMA Vineyard Selection Sauvignon Blanc es un vino más complejo, con un 10% del vino con guarda en barricas de 3 meses, siendo ideal para acompañar platos frescos como mariscos, pescado y sushi.



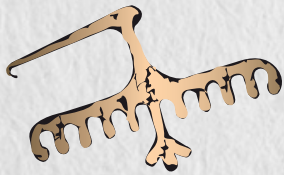
VIÑEDO LAS BRISAS, VALLE DE LEYDA, CHILE



OCEANO PACIFICO, CHILE

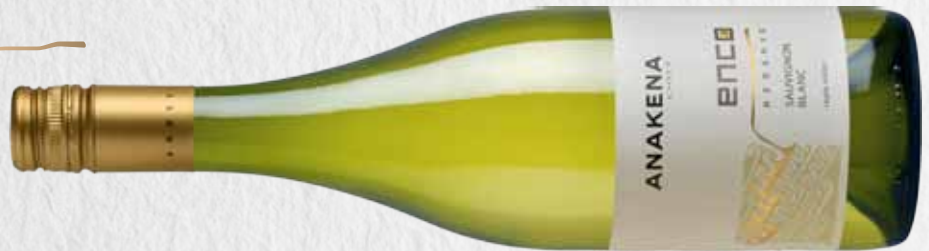
SAUVIGNON BLANC 2013:

Este sauvignon blanc, intenso y vibrante, presenta notas de durazno blanco, piña y cítricos en la nariz. En boca es fresco, con un agradable final. Delicioso como aperitivo o con carnes blancas, mariscos y ensaladas.



ENCO SAUVIGNON BLANC 2013:

De color amarillo claro con matices verdosos, el espectro de aromas de este vino despliega ají verde, cítricos, pasto recién cortado y algunas frutas tropicales, como maracuyá. Este sauvignon blanc replica en la boca la misma fruta, junto con una sensación de sal y mineralidad. Tiene una vibrante acidez que se prolonga en un final largo y fresco.



TAMA SAUVIGNON BLANC 2013:

De color amarillo claro con matices verdes, este sauvignon blanc despliega una compleja mezcla de aromas de hierbaluisa (lemongrass), zeste de lima amarga, manzanas verdes, frutos tropicales dulces, como guayabas, duraznos y maracuyá, junto a notas herbáceas y de ají, además de un toque de humo. Muestra buen peso e intensidad en el paladar, acentuado por la fermentación de una pequeña porción del vino en madera francesa que se realizó para la cosecha 2013. Las limas y frutos tropicales están respaldados por una acidez equilibrada.

