

ANA KENA TODAY

ROOTS OF THE AN | www.anakenawines.cl



DESCORCHADOS 2018: CALIDAD PUESTA A PRUEBA

Nuevamente nuestros vinos obtienen excelentes puntajes en la Guía Descorchados 2018.

Luego de la degustación con Patricio Tapia, nuestro enólogo Cristián Pino comentó: "En Viña Anakena apostamos por la mas alta calidad, y nuestro objetivo es ofrecer vinos que reflejen todo el potencial de los distintos terroir de Chile, de mar a cordillera, fruto del esfuerzo de todo el equipo de Anakena".



LOS VINOS PREMIADOS

TAMA MERLOT 2015



NOTAS DEL ENÓLOGO

Nuestro Merlot es un vino de intenso color rojo rubí y destellos violetas. En nariz es fresco y expresa frutos rojos y negros. Muestra delicados toques de especias dulces, clavo de olor y caramelo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas y pescados. Disfrutar a 16°C.

TAMA CABERNET SAUVIGNON 2015



NOTAS DEL ENÓLOGO

Este Cabernet expresivo y complejo es un vino muy elegante en la nariz, con notas de trufas, zarzaparrilla negra, chocolate negro y café. Generoso en el paladar, presenta taninos redondos y gran persistencia.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes y quesos maduros. Disfrutar a 16°C.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Nuestro Syrah, de intenso color violeta, presenta aromas de moras que se mezclan con notas de almendras y vainilla. En el paladar muestra taninos sedosos y maduros que se complementan con unas especias dulces que provienen de la guarda en barrica.

MARIDAJE

Un vino con muchas opciones de maridaje, incluyendo cordero, carne de vacuno, cerdo y pato. Disfruta a 16°C.

NOTAS 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.

MARIDAJE

Ideal con costillas de vacuno y lomo de cerdo, también con quesos fuertes como grana padano, manchego y cheddar. Disfrutar a 16°C.

ONA SYRAH 2015



ONA RED BLEND 2015



NOTAS DEL ENÓLOGO

De color rojo rubí con brillos violeta. En nariz se muestra un vino complejo con notas a fruta roja y algunos tonos florales que recuerdan las violetas y la lavanda. En boca es un vino de mucha complejidad con fruta negra y roja fresca, acompañadas de pimienta y caramelo. Es un vino sedoso, de taninos muy finos y de excelente acidez que potencian su frescura y equilibrio.

MARIDAJE

Carnes magras o cocción lenta. También aves abundantes, como pato confitado o ganso. Disfrutar a 16°C.

ALWA RED BLEND 2013



LA GUÍA DESCORCHADOS de Patricio Tapia

La guía Descorchados ofrece el mas completo panorama de los vinos chilenos, donde se degustan mas de 1.800 vinos de 200 bodegas.

En la actualidad cubre a vinos de Argentina, Uruguay y Brasil. La guía se distribuye en Latinoamérica, Estados Unidos y Canadá, editándose en cuatro idiomas: español, portugués e inglés, y desde el 2013 se publica también en chino.



Quién es Patricio Tapia

Patricio Tapia, es un periodista y escritor especializado en vinos, conocido por sus guías y libros, así como por su labor en el extranjero como columnista de revistas especializadas y jurado internacional en eventos de cata y degustación.

