

ONA  
Special Reserve



## SYRAH 2011

- **Apelación:** Valle de Colchagua
- **Composición:** 100% Syrah
- **Alcohol:** 14,0% vol.
- **pH:** 3,4
- **Azúcar Residual:** 3,19 g/l
- **Acidez Total:** 5,69 g/l
- **Guarda en Barricas:** 12 a 14 meses

### SUELO

Nuestro viñedo en el Valle de Colchagua se encuentra alrededor de 250 metros por sobre el nivel del mar, aproximadamente 40km del Océano Pacífico. El suelo es franco-arcilloso-rocoso, lo cual mejora ampliamente el drenaje y la temperatura del suelo.

### CLIMA

El clima es Mediterráneo cálido, con precipitaciones promedio de 500 mm en invierno, particularmente de junio a agosto. Los veranos presentan temperaturas medias altas de 30°C durante el día y de 10°C en la noche, con importante presencia de viento en las zonas altas que regula las temperaturas, permitiendo una maduración equilibrada de las uvas.

### VENDIMIA

La temporada de 2010 - 2011 estuvo marcada por una menor acumulación térmica en todos los viñedos 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

*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 especies dulces que provienen de la guarda en barrica. Ideal para acompañar carnes de cordero, vacuno y quesos.*