



SYRAH 2012

- **Apelación:** *Peumo, Valle de Cachapoal*
- **Composición:** *100% Syrah*
- **Alcohol:** *14,0% vol.*
- **pH:** *3,4*
- **Azúcar Residual:** *2,6 g/l*
- **Acidez Total:** *5,7 g/l*
- **Guarda en Barricas:** *14 a 16 meses*

SUELO

Nuestro viñedo está ubicado a 340 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cachapoal, alrededor de 60 km del Océano Pacífico, donde recibe gran influencia del mismo Río Cachapoal. Las vides están plantadas en un suelo franco - arenoso con muy buen drenaje.

CLIMA

Un clima Mediterráneo cálido con precipitaciones invernales promedio de 457 mm, principalmente entre junio y agosto. El verano presenta temperaturas medias altas de 30°C durante el día y 10°C en la noche, con suaves vientos que bajan la sensación térmica y permiten una suave maduración de los taninos. Al mismo tiempo, no existen heladas que pudieran dañar el viñedo.

VENDIMIA

La temporada 2011 - 2012 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.