

TAMA VINEYARD SELECTION



CARMENERE 2011

- **Apelación:** *Peumo, Valle de Cachapoal*
- **Composición:** *100% Carmeneré*
- **Alcohol:** *13,5% vol.*
- **pH:** *3,5*
- **Azúcar Residual:** *2,39 g/l*
- **Acidez Total:** *5,15 g/l*
- **Guarda en Barricas:** *9 a 12 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 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

Este Carmeneré se distingue por su profundo color rojo púrpura y sus aromas de ciruelas, pimienta negra y tabaco, los que se funden en notas terrosas y herbáceas. En el paladar se muestra como un vino sedoso y seductor, con una larga persistencia. Ideal para acompañar con pastas y carnes frías.