

ANAKENA

CARMENERE 2015



- **Composición:** 88% *Carmener*, 12% *Syrah*
- **Alcohol:** 14% vol.
- **pH:** 3,62
- **Azúcar Residual:** 3,96 g/l
- **Acidez Total:** 4,69 g/l
- **Fermentación:** *Acero inoxidable*

CLIMA

Un clima Mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones promedio, principalmente durante los meses invernales. Los veranos presentan temperaturas medias-altas en la noche, lo cual permite la lenta maduración de las uvas durante el período estival. Gracias a la ausencia de precipitaciones durante el período de maduración, las uvas fueron cosechadas bajo condiciones óptimas.

VENDIMIA

En términos generales, la temporada de crecimiento de 2015 resultó ser un poco más complicada que la del año anterior, el año fue relativamente seco y cálido, y la cosecha se llevó a cabo hasta con 10 días de anticipación en ciertas regiones y en varios casos resultó con mayores rendimientos que lo previsto. Los vinos blancos están aromáticos y frescos, y los tintos muestran mucha fruta, con uvas más maduras y excelentes taninos.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este intenso Carmener de color rojo carmín presenta aromas a frutos rojos, caracteres especiados y un agradable final.

MARIDAJE

Carnes rojas, quesos maduros y pastas. Disfrutar a 16°.