

# ONA

Special Reserve



## RED BLEND 2015

- **Apelación:** Valle de Cachapoal
- **Composición:** 55% Syrah (Cachapoal), 10% Carmenere (Cachapoal), 35% Cabernet Sauvignon (Cachapoal).
- **Alcohol:** 14% vol.
- **pH:** 3,5
- **Azúcar Residual:** 4 g/l
- **Acidez Total:** 5,5 g/l
- **Guarda en Barricas:** 16 meses en barricas de roble francés y americano.

### SUELO

En el Valle de Cachapoal Viña Anakena presenta dos viñedos, Bodega & Viñedo Anakena a los pies de la Cordillera de los Andes y el Viñedo Las Cabras, en el sector medio del valle que presenta temperaturas más cálidas.

Viñedo Anakena presenta suelos franco profundo a franco arcillosos, con un excelente drenaje. Viñedo Las Cabras presenta suelos franco arenosos en pronunciadas pendientes de distintos grados.

### CLIMA

El Valle de Cachapoal es conocido por un clima mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones promedio de 520 mm, principalmente durante los meses de invierno. Los veranos presentan temperaturas medias altas de 30°C en el día y de 9°C en la noche, lo cual permite una lenta maduración de las uvas durante la temporada estival. Gracias a la ausencia de precipitaciones durante este período de maduración, las uvas pueden ser cosechadas bajo condiciones óptimas. Durante la temporada de crecimiento el Viñedo Anakena presenta una suma calórica de 1.436 grados, mientras que el Viñedo Las Cabras llega a 1.519 grados, condiciones ideales para el Carmenere de alta calidad.

### 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

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.