



RED BLEND 2016

- **Apelación:** Valle de Cachapoal
- **Composición:** 55% Syrah, 10% Carmenere, 35% Cabernet Sauvignon.
- **Alcohol:** 14% vol.
- **pH:** 3,53
- **Azúcar Residual:** 3,44 g/l
- **Acidez Total:** 5,36 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.

VENDIMIA

La temporada 2016-2017 estuvo marcada por eventos de distinta naturaleza y de incidencia significativa tanto en el desarrollo de los viñedos como de la cosecha.

Se puede definir como una temporada muy técnica, es decir, que puso a prueba la experiencia y conocimientos de los enólogos. El invierno fue bastante bajo en precipitaciones, concentrándose en Junio y Julio, luego tuvimos una ola de calor que se presentó en enero que aceleró la maduración y concentración de las uvas, y el efecto de los incendios en los meses de verano previos a la cosecha. Concluidas la cosecha y la vinificación, la evaluación global de los vinos obtenidos permite afirmar que la balanza se inclina hacia la alta calidad que buscamos.

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.