



16. ANAKENA TODAY

Septiembre, 2013



ONA WHITE BLEND SELECCIONADO COMO UNA DE LAS MEZCLAS MAS EXÓTICAS DE CHILE

La revista Vitis Magazine del conocido crítico Eduardo Brethauer ha destacado en su edición de agosto a los vinos en base a mezclas que más se destacan de Chile. Así ONA White Blend encabeza la lista de estos vinos que son hoy en día sinónimo de novedad, libertad e innovación.

Las más conocidas son las mezclas en base a cepajes bordoleses, pero cada vez ganas más espacio mezclas blancas del Rodano, Loira o del Rin. Así se destaca a ONA White Blend por combinar una atractiva mezcla de cepas y valle.

Un 85% del vino proviene de nuestro Viñedo Las Brisas, con sus cepas de clima frío Chardonnay y Riesling. El 15% restante proviene de un cálido sector de Alto Cachapoal, aportando con un distintivo Viognier.

El vino descansa hasta 10 meses en barricas, dependiendo del año, para luego ser lanzado al mercado. La cosecha 2011 presenta un nuevo

empaque, además de una nueva etiqueta ahora se puede encontrar con cierre screwcap, lo que permite una mayor frescura incluso después de ya abierto.

En palabras de Eduardo Brethauer:

“Presenta notas tropicales, de damascos maduros, flores blancas y toques minerales. Su carácter es dulce, extrovertido, apoyado por una fina acidez”.



ONA

Special Reserve



Apelación: Valle de Leyda
Composición: 43% Riesling, 42% Chardonnay, 15% Viognier
Alcohol: 13,5% vol.
pH: 3,2
Azúcar Residual: 3,8 g/l
Acidez Total: 2,9 g/l
Guarda en Barricas: 8 a 10 meses

Suelo:

Nuestro Viñedo Las Brisas está ubicado a 100 metros por sobre el nivel del mar y a solo 10 km del Océano Pacífico, un terroir maravilloso para las variedades de clima frío como Riesling y Chardonnay. El suelo es franco a franco-arcilloso en la profundidad, lo cual permite la retención de más humedad en comparación con otros viñedos.

Clima:

El clima es Mediterráneo costero, con precipitaciones invernales que promedian los 400 mm de junio a agosto. Los veranos presentan temperaturas medias moderadas de 24°C durante el día y 7°C en la noche, con importante influencia del océano, permitiendo una lenta maduración de las uvas. Este sector está libre de heladas, un fenómeno que causa gran impacto en este tipo de variedad en otros valles de Chile.

Vendimia:

La vendimia 2011 fue una temporada particularmente fresca para el Valle de Leyda. Las cosechas reducidas son resultado de estas condiciones meteorológicas lo cual muestra una muy buena concentración en las uvas. La fruta fue cosechada en el momento justo, muy temprano a la mañana para preservar los mejores sabores y acidez.

Comentario del Enólogo:

Este elegante y complejo ensamblaje de Viognier, Riesling y Chardonnay exhibe un bonito color amarillo pajizo. De extraordinaria intensidad aromática, muestra una combinación de aromas de flores y duraznos que vienen del Viognier, notas minerales del Riesling y fragancias tropicales del Chardonnay, que crea una maravillosa armonía en el paladar. Un vino refrescante y equilibrado, con acidez crujiente y un persistente final.

Ideal para acompañar ensaladas, mariscos y risotto.

OTRO IMPORTANTE RECONOCIMIENTO PARA VIÑA ANAKENA:

TAMA Vineyard Selection Carignan fue destacado dentro de los mejores Carignan de Chile en la reciente edición de Apuntes de Sobremesa.

Degustando totalmente a ciegas mas de 50 vinos Carignan el panel seleccionó a los mejores, otorgando 90 puntos a nuestro TAMA Carignan proveniente del Valle del Maule.

