

ANAKENATODAY

ROOTS OF THE ANDES | www.anakenawines.cl

ENCO CARMENERE 2013



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

BEST BUY!

Wine Enthusiast, una de las más importantes revistas de EEUU, cata, califica y revisa los mejores vinos, licores y cervezas alrededor del mundo para su publicación en su "Buying Guide". En esta oportunidad, han seleccionado nuestro Carmenero Enco 2013 en su lista los mejores vinos recomendados para comprar.



ANAKENA
CHILE

enCO

RESERVE

CARMENERE

Valle del Cachapoal

ENCO

Apelación: Valle de Cachapoal

Composición: 85% Carmenere, 15% Syrah.

Alcohol: 13,6% vol.

pH: 3,59

Azúcar Residual: 1,84 g/l

Acidez Total: 4,98 g/l

Guarda en Barricas: 6 meses



SUELO

Nuestra bodega y viñedo están ubicados a 450 metros por sobre el nivel del mar, a los pies de la Cordillera de lo Andes, a 100 km al sur de Santiago. El viñedo se encuentra plantado en suelos francos que contienen proporciones similares de arena, arcilla y limo en los primeros 300 mm, seguido de piedras con un drenaje excepcional y condiciones ideales.

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

La temporada de crecimiento de 2012 - 2013 fue desafiante, con una primavera lluviosa y de temperaturas más frías, que retardaron en casi dos semanas el ciclo de crecimiento vegetativo normal de las parras en nuestros viñedos de los valles de Leyda y de Alto Cachapoal. Los viñedos de Peumo y Colchagua no mostraron tanto retraso, dando origen a una vendimia más compacta. Se hizo necesaria una cuidadosa planificación y programación de la cosecha de manera de asegurar la mayor calidad de nuestra fruta.

Comentario del Enólogo

De profundo color púrpura, este Carmenere muestra frutos negros, chocolate y notas especiadas. Es redondo en el paladar, con un cuerpo medio y un agradable final. Ideal para acompañar lasañas, pastas y guisos.