

ANAKENA

CARMENERE 2017



- **Composición:** 100% Carmeneré
- **Alcohol:** 13,5% vol.
- **pH:** 3,62
- **Azúcar Residual:** 4,74 g/l
- **Acidez Total:** 5,03 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

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

Este intenso Carmeneré 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°.