



ANYYA

Flor de frutales

RESERVA DE FAMILIA

CARMÉNÈRE / CABERNET SAUVIGNON

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Valle Maule
COMPOSIÇÃO	Carménère 85% - Cabernet Sauvignon 15%
GRADUAÇÃO	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.3g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima temperado quente, com regime de chuvas mediterrâneo, marcada pela alta amplitude térmica entre o dia e noite, por conta da proximidade do Oceano Pacífico (80 km) e os Andes (60 km). A fresca brisa costeira proporciona uma grande quantidade de ventos vindo do sul nas quentes noites de verão que ajudam a controlar a temperatura nesta época do ano. A média anual de precipitação é de aproximadamente 600 mm, com as chuvas concentradas durante o inverno.

VINHEDOS

Ano de plantação: 1995

Sistema de condução: Espaladeira vertical

Densidade: 3330 plantas/hectáres

Rendimento: 10 ton/hectáres

Colheita: Manual, com dupla seleção das uvas na origem, durante a segunda quinzena de abril

Solo: Solo argiloso com a presença de granito proveniente da erosão da colina.

VINIFICAÇÃO

Maceração: 20-25 dias, com maceração pré fermentativa por 4 dias a temperaturas inferiores a 10°C.

Extração: Remontagem tradicional

Fermentação: Se inicia com levedura seca ativa (Bayanus), em temperaturas entre 25°C e 28°C.

Guarda: 85% do vinho com guarda de 16 meses em barricas de carvalho francês e micro-oxigenação, os 15% restante envelhecido por 8 meses em carvalho americano.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cor vermelho escuro com reflexos violáceos.

Nariz: Aromas intensos de amoras, especiarias doces, mentol e notas defumadas.

Boca: Ampla entrada na boca com grande concentração de frutas, taninos redondos, retrogosto longo e agradável.

HARMONIZAÇÃO

Bife de chorizo grelhado alto,
picanha assada.

