



ANYA

Flor de frutales

ICONO SUPER PREMIUM

CABERNET SAUVIGNON

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Valle de Curicó
COMPOSIÇÃO	Cabernet Sauvignon 100%
GRADUAÇÃO	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.4g/L (Expresada como 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: 1964

Sistema de condução: Parrón

Densidade: 1660 plantas/hectáres

Rendimento: 6 ton/hectáres

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

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

VINIFICAÇÃO

Maceração: Maceração total por 25-30 dias, com maceração pré fermentativa por 48 horas a temperaturas a 15°C.

Extração: Remontagem tradicional abertos duas vezes ao dia.

Fermentação: Se inicia com levedura seca ativa (Bayanus), em temperaturas entre 25°C e 28°C, ao finalizar o vinho é diretamente guardado em barricas.

Guarda: 18 a 24 meses em barricas novas de carvalho francês de primeiro uso.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cor vermelho púrpura escuro.

Nariz: Notas intensas de ameixas, cerejas, alcaçuz, baunilha e cacão.

Boca: Vinho bem estruturado, com taninos redondos e intensos, final de boca prolongado com a presença de cerejas e caramelo.

HARMONIZAÇÃO

Anya Icono acompanha em perfeita harmonia com beef Wagyu (kobe beef).

