



ANYYA

Flor de frutales

CABERNET SAUVIGNON

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Valle de Curicó
GRADUAÇÃO	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4,7 ± 0.3 g/Lt
AÇÚCAR RESIDUAL	< 4 g/Lt

CLIMA

Mediterrâneo, caracterizado pela alta amplitude térmica, em consequência da proximidade com o Oceano Pacífico (a 80 km) e Cordilheira dos Andes (50 km). Diferenciando-se das regiões vizinhas, nossas vinícolas recebem uma grande quantidade de ventos vindo do sul nas 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: 1990
Sistema de condução: Espaldeira vertical
Densidade: 1.660 plantas/hectárea
Rendimento: 16 ton/hectárea
Colheita: Manual durante segunda quinzena de abril.
Solo: Solos profundos de textura franco argilosa.

VINIFICAÇÃO

Maceração: Curta de 10 dias
Extração: Remontagem tradicional.
Fermentação: Se inicia com levedura seca ativa (Bayanus), conservada em temperaturas que variam entre 25°C e 28°C.
Guarda: Vinho mantido em cubas de inox e contato com carvalho por 3 meses antes da mescla e engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Exibe coloração vermelho grená, com reflexos violeta
Nariz: Notas de morango e framboesa, com um leve toque de chocolate.
Boca: Vinho jovem, fresco e vivaz de corpo médio com taninos redondos e final de boca agradável.

HARMONIZAÇÃO

Lombo assado, Paella, carnes brancas e vermelhas grelhadas.

