



ANYYA

Flor de frutales

RESERVA

CARMÉNÈRE

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Valle de Curicó
GRADUAÇÃO	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.7 ± 0.3 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima mediterrâneo, caracterizado pela alta amplitude térmica, em consequência da proximidade com o Oceano Pacífico (a 80 km) e Cordilheira dos Andes (60 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 chuvas concentradas ao longo do inverno.

VINHEDOS

Ano de plantação: 2003

Sistema de condução: Espaldeira vertical

Densidade: 3330 plantas/hectáres

Rendimento: 14 ton/hectáres

Colheita: Manual, com dupla seleção das uvas, durante a primeira semana de abril

Solo: Solo profundo e rochoso, com textura franco-arenosa.

VINIFICAÇÃO

Maceração: 12-16 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: Estágio parcial de 8 meses em barricas de carvalho francês (50%).

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Color vermelho rubi intenso com reflexos violeta.

Nariz: Muito expressivo com toques de amora, notas defumado e mocha.

Na boca: Taninos aveludados, paladar fresco e suculento com notas de pimentão assado.

HARMONIZAÇÃO

Costela a la parrilla, medalhões de cordeiro com molho do porto.

