



# ANYYA

## Flor de frutales

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Valle de Curicó
GRADUAÇÃO	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4,5 ± 0,8 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 rojo profundo brilhante, com reflexos violeta.  
**Nariz:** Intensas notas a cassis, frutas vermelhas e frutas pretas, junto a toques de baunilha e chocolate.  
**Em boca:** Textura sedosa no paladar junto a especiarias doces, com taninos firmes e agradável acidez.

### HARMONIZAÇÃO

Lombo grelhado a la parilla, frango grelhado e medallhões de filet mignon.

