



Anakena se inspira en la leyenda del Hombre Pájaro, símbolo de fuerza, resiliencia y determinación de un ícono intrínsecamente ligado a Chile y su cultura. Cosechado en los pies de los fértiles suelos volcánicos de la cordillera de los Andes, Viña Anakena es una nueva propuesta entre los vinos del Nuevo Mundo, que celebra los orígenes y las distintas culturas de Chile.

Birdman Cabernet Sauvignon 2020



RANGO

Anakena Birdman lleva el nombre del “Tangata Manu”, una figura de la creencia Rapa Nui, el Birdman simboliza la determinación y la resistencia en su búsqueda del codiciado huevo.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

COLOR

Rojo rubí intenso

NARIZ

Excelente intensidad de aromas de frutos negros, arándanos y moras con suaves toques de vainilla, roble y especias de canela.

PALADAR

Arremetida elegante con sabores de frutas frescas, excelente equilibrio de taninos maduros, acidez y frutos rojos que llenan la boca. Buena longitud y un fino acabado elegante.

REGIÓN

Valle Central

VENDIMIA

El clima mediterráneo de Chile combina veranos cálidos e inviernos secos, fríos y lluviosos que son ideales para el cultivo de uvas viníferas. La geografía inusual del país brinda el equilibrio perfecto entre las frescas brisas marinas del Pacífico y la protección entre las cordilleras de la costa y de los Andes. Los suelos aluviales profundos y bien drenados de los valles son ideales para producir uvas de sabor intenso con taninos maduros y color profundo.

La cosecha del 2020 fue, en términos de calidad de la fruta, en general muy buena. La temporada estuvo marcada por la larga sequía en Chile, por lo que debido a la falta de lluvias durante la primavera y el verano, la salud de las vides fue muy buena, donde había agua disponible. La temporada fue cálida y resultó en una cosecha temprana, con bajos rendimientos debido a la falta de lluvias. La calidad del vino fue buena, con madurez uniforme, buena expresión de aromas y excelente concentración en tintos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alc/Vol: 13%
Acidez (TA): 5.0 g/L
pH: 3.53
Azúcar Residual: 5.0 g/L

CONSUMO ÓPTIMO

Beber ahora y con potencial de guarda de hasta por 2 años.

MARIDAJE

Consumir con platos de carnes rojas como pasta boloñesa, ossobuco o asado chileno. Se disfruta mejor a una temperatura de 16°-18°C.

ENÓLOGO

Julian Grubb
Sergio Diaz