



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.

Ona Red Blend 2019



RANGO

Anakena Ona lleva el nombre del histórico pueblo indígena Ona de la Patagonia, también conocido como Selk'nam. Su territorio comprendía la zona nororiental de Tierra del Fuego.

VARIEDAD

Sirah – Cabernet Sauvignon - Carmenere

COLOR

Rojo rubí profundo con gran intensidad

NARIZ

Aromas complejos de variados frutos rojos, cereza y arándanos silvestres. Combinado con toques de flores silvestres nativas y una pizca bien integrada de roble que otorga notas a vainilla.

PALADAR

Sabores jugosos, frescos, limpios y redondos con un final largo y persistente lleno de carácter y finura.

REGIÓN

Valle de Cachapoal

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 2019 tuvo primaveras bastante frías acompañadas de un par de lluvias tardías, lo que retrasó las etapas de madurez de la fruta. Con ello se consiguió una mayor acidez natural debido al bajo estrés hídrico de la primavera, lo que nos hizo pensar en una estación bastante tranquila. Con la llegada del verano todo cambió, donde se consiguieron temperaturas moderadas, pero con presencia de variaciones máximas por encima de los 30 grados lo que provocó un aumento en el ritmo de maduración y ayudó a compensar el retraso y dio como resultado vinos de gran complejidad, muy buena maduración de la fruta y acidez equilibrada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alc/Vol: 14.5%

Acidez (TA): 4.46 g/L

pH: 3.62

Azúcar Residual: 2.17g/L

CONSUMO ÓPTIMO

Beber ahora y con potencial de guarda de hasta por 10 años.

MARIDAJE

Delicioso con platos de carnes rojas, pastas y quesos. Se disfruta mejor a temperaturas de 16°- 18°C.

ENÓLOGO

Julian Grubb

Sergio Diaz