



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.

## Tama Carmenere 2020



### RANGO

Anakena Tama hace referencia al significado de grupo o comunidad en lengua Aymara, idioma nativo americano hablado por indígenas del norte de Chile.

### VARIEDAD

Carmenere

### COLOR

Rojo profundo con matices arcillosos.

### NARIZ

Sutiles aromas a setas silvestres con toques de pimientos asados, frutos rojos maduros y ciruelas secas.

### PALADAR

Taninos intensos y sedosos con acidez equilibrada y sabores a frutos rojos que conducen a un final duradero.

### 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 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 primavera fue un poco más fresca que el promedio, pero no hubo heladas graves. El verano fue cálido y dio como resultado una cosecha extremadamente temprana, una de las más tempranas de las que se tenga registro. Sin embargo, la falta de lluvia resultó en rendimientos muy bajos en todas las variedades. La calidad del vino resultante fue en general buena, con madurez uniforme, buena expresión de aromas y excelente concentración en los tintos. El invierno de 2020 ha sido ligeramente mejor que el de 2019, con algunas lluvias razonables en junio y julio, por lo que, si todo va bien, esperamos otra cosecha excelente en 2021.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alc/Vol: 13.5%

Acidez (TA): 5g/L

pH: 3.7

Azúcar Residual: 2.5 - 30g/L

### CONSUMO ÓPTIMO

Beber ahora y con potencial de guarda de hasta por 6 años.

### MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, carnes blancas, idealmente ahumadas y también quesos suaves. Se disfruta mejor a temperaturas de 16°-18°C.

### ENÓLOGO

Julian Grubb

Sergio Diaz