



RESERVA



## ANAKENA Tama Vineyard Selection Carménère 2014

Tama Carménère combina uvas dos melhores vinhedos de Anakena em duas das melhores zonas de produção desta que é a uva tinta emblemática do país. Um vinho complexo, rico e muito saboroso. Um vinho que agrada a todos e muito versátil na harmonização, indo bem desde aperitivos, carnes brancas, massas e carnes vermelhas. Um carmenère de respeito!!

### Ficha Técnica

Conteúdo 750ml Tipo Tinto

### Terroir

País Chile  
Região Vale do Cachapoal  
Produtor Anakena  
Safrá 2014

### Elaboração

Uva 100% Carmenere  
Teor Alcoólico 13,5%  
Amadurecimento 12 meses em barrica de carvalho francês

### Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso com reflexos violáceos  
Olfativo Frutas vermelhas e negras, cereja, ameixa, amora e um toque de baunilha, pimenta negra e especiarias doces.  
Gustativo Corresponde ao nariz, apresenta taninos macios e final de boca saboroso.  
Harmonização Carnes assadas, sanduíche de pastrami, risoto de funghi com linguiça, pizza de calabresa, aperitivos, massas ao molho bolonhesa, filé à parmegiana

### CHILE

### Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º  
Estimativa de Guarda Pronto para beber

As vinhas chegaram ao Chile no século XVI levadas por invasores Espanhóis, mas foi só no século XIX que o País realmente despertou com a invasão da cultura francesa e fundou a indústria de vinhos de qualidade. Desde 1989 as mudanças políticas no país abriram as portas para o investimento estrangeiro e o mercado para a exportação do vinho chileno sofreu um verdadeiro boom, ocupando hoje a décima colocação entre os maiores produtores do mundo.