



ANAKENA ONA Special Reserve 2014

Os amigos Felipe Ibáñez e Jorge Gutiérrez fundaram a vinícola no final da década de 1990 e produzem esse tinto a partir de Cabernet Sauvignon, Carménère e Syrah, com estágio entre 14 e 16 meses em barricas de carvalho. Apresenta cor vermelho-rubi de reflexos violáceos e aromas de cerejas, cassis e ameixas, bem como notas florais, herbáceas e de especiarias doces, além de toques tostados e de tabaco. No palato, confirma as frutas do nariz e mostra um estilo mais macio, suculento e cheio, tudo bem sustentado por taninos de fina textura e gostosa acidez. O final é persistente, lembrando chocolate amargo. Excelente!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml

Tipo : Tinto

Elaboração

Uva	50% Cabernet Sauvignon, 42% Syrah, 8% Carménère
Teor Alcoólico	14,5%
Amadurecimento	12 meses em barricas de carvalho francês
Safrá	2014

Terroir

País	Chile
Região	Cachapoal
Produtor	Viña ANAKENA

por Murilo Azevedo

Visual	RUBI púrpura profundo
Olfativo	Frutas negras, mirtilo, ameixa, amora, cassis, eucalipto e chocolate amargo
Gustativo	Estruturado, equilibrado, persistente, taninos sedosos e final longo
Harmonização	Carnes assadas, cordeiro, pernil, filé ao poivre, massas ao ragu

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto pra beber ou + 5 anos

Sobre o Produtor

No final dos anos 1990, Felipe Ibáñez e Jorge Gutiérrez, amigos de infância, fundaram a VIÑA ANAKENA com o objetivo de elaborar vinhos de terroir, de alta qualidade, inovadores, que refletissem o grande potencial do Chile como produtor mundial e um dos principais países do Novo Mundo. Acertaram a mão!