



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

Safra 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!