



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.

Alwa Limited Edition 2017



RANGO

Anakena Alwa hace referencia al significado “amanecer” en lengua indígena Aymara. Representa el alma y la fuerza creativa de la existencia, una pasión canalizada en la elaboración de este extraordinario vino.

VARIEDAD

Ensamblaje de tintos y de múltiples valles.

COLOR

Rojo rubí profundo con matices arcillosos.

NARIZ

Complejas notas de frutos rojos maduros complementadas con aromas de pimiento rojo y toques de roble francés.

PALADAR

Un vino de cuerpo medio con gran carácter y una estructura de finos taninos, acidez equilibrada y un final largo.

REGIÓN

46% Valle de Colchagua, 12% Valle del Maule, 22% Valle del Maipo, 15% Valle de Curicó, 5% Valle Central.

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 2017 comenzó con bastante lentitud, manteniendo niveles estables de precipitaciones y temperaturas, dando tranquilidad a la formación de frutos. No hubo estrés hídrico y en verano hubo medias por encima de los 27 grados pero sin mayores máximas, lo que le dio una madurez tranquila y equilibrada, aunque más rápida que otros años. Se adelantó la vendimia en al menos 2 semanas logrando frutos muy sanos pero con rendimientos algo menores, con taninos y sabores concentrados, dando como resultado vinos mucho más expresivos y elegantes.

INFORMACIÓN TÉCNICA SEP

Alc/Vol: 14.5%

Acidez (TA): 5.46g/L

pH: 3.42

Azúcar Residual: 3.09g/L

CONSUMO ÓPTIMO

Gran potencial de guarda por 10 años.

MARIDAJE

Delicioso con platos de cordero, carnes ahumadas y carnes rojas asadas con especias.

ENÓLOGO

Julian Grubb

Sergio Diaz