



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.

Nuna Chardonnay 2021



RANGO

Anakena Nuna se refiere a la antigua comprensión incaica de que todo tiene un espíritu inalterable y que nuestro inquebrantable sentido del yo nos guía hacia nuestro destino.

VARIEDAD

Chardonnay

COLOR

Claro y brillante con un hermoso color amarillo pálido.

NARIZ

Cargado de aromas de melón y cítricos con un ligero toque de vainilla.

PALADAR

Jugoso y redondo en boca con una deliciosa frescura.

REGIÓN

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 una acidez fresca y natural.

La cosecha 2021 comenzó bien, con una primavera suave después de algunos lluvias moderadas durante el invierno. La primavera se vio empañada por algunas heladas aisladas, pero en general la cosecha fue buena. El verano también fue relativamente suave, pero se vio interrumpido por una tormenta no estacional a fines de enero que causó problemas significativos de botritis y moho en varias variedades. Los viñedos bien manejados con un rendimiento equilibrado sobrevivieron ilesos y produjeron algunos vinos excelentes. 2021 será recordado por sus frescos blancos florales y hermosos tintos maduros con excelente color y estructura.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alc/Vol: 13.5%

Acidez (TA): 5.5g/L

pH: 3.4

Azúcar Residual: 3.5g/L

CONSUMO ÓPTIMO

Beber ahora y hasta por 4 años.

MARIDAJE

Perfecto para maridar con mariscos o risotto cremoso. Se disfruta mejor a temperaturas entre 12°-14°C.

ENÓLOGO

Julian Grubb

Sergio Diaz