



ANYYA

Flor de frutales

ROSE (CABERNET SAUVIGNON)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5.5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 gr/L

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VINHEDOS

Año de plantación: 1990
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 1.660 plantas/hectárea
Rendimiento: 16 ton/hectárea
Cosecha: Cosecha manual con doble selección en el viñedo durante la segunda quincena de febrero.

VINIFICAÇÃO

Maceración: Maceración por 2 – 4 horas en prensa.
Extracción: Prensado directo en prensa neumática.
Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus).
Temperatura: 14°C-16°C
Guarda: Vino se conserva en estanques de acero inoxidable.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Color rosado pálido brillante.
Nariz: Intensas notas de casis, frutilla, cereza negra y un toque de mentol.
En boca: Entrada en boca es fresca, expresiva y compleja, con agradable y largo final.

HARMONIZAÇÃO

Aperitivo, pastas.

