

ANKE WINEMAKERS
BLEND SELECTION 2013

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2013

UVAS:

55% Carmenere,
30% Petit Verdot
y 15% Syrah

TIPO DE SUELO:

Ubicados en pie andino, de textura franco-arcilloso y de baja fertilidad. Manejo de riego mediante goteo tecnificado. Clima mediterráneo influenciado por las brisas provenientes de la cordillera de Los Andes y vientos que provienen del Océano Pacífico.

VINIFICACION:

Las uvas provenientes del Maipo Alto son cosechadas 100% a mano por separado dependiendo del nivel de madurez de cada cepa y cuartel. Las uvas son despalladas y su fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas durante 10 a 12 días con temperatura controlada entre 26 y 28 grados centígrados, para luego realizar envejecimiento en barricas de roble francés y americano entre 10 y 12 meses. Cada una de las cepas se mantiene en guarda separada para posteriormente realizar la mezcla final y dar lugar al Anke.

ALC. VOL:

14,1%

PAIS:

Maipo, Chile

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De color rojo rubí vivo e intenso. Vino elegante y aromático con notas a frutos rojos, frambuesa, higo y florales como violeta. Posee una excelente intensidad y complejidad de sabores, combinado con los toques de roble francés y americano que entregan especias, almendras tostadas, vainilla y estructura en boca.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

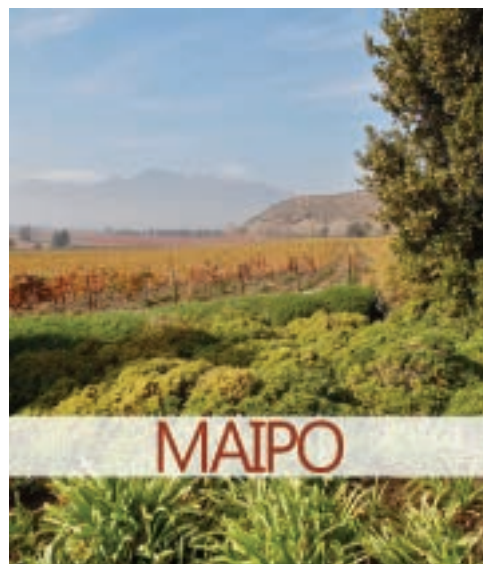
Ideal para consumo actual o hasta 2018 o 2019. Gran acompañante de diversos tipos de pastas, preferentemente especiadas y al gusto de cada uno.

Precio: \$ 330.00

Paquete 3 Botellas:
\$ 940.50 (\$313.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas:
\$ 1,782.00 (\$297.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
\$ 3,366.00 (\$280.50 Bot.)



MAIPO

