

ROOTS OF THE ANDES – ANAKENA CHILE – VIOGNIER – RAPEL VALLEY – SINGLE VINEYARD – PRODUCTO DE CHILE – D.O. VALLE DE RAPEL – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR A.F. ARCO IRIS S.A. – CAMINO A PIMPINELA S/N – REQUÍNOA – CHILE 2009 13,5%

VIÑA ANAKENA – VALLE DEL ALTO CACHAPOAL – CAMINO PIMPINELA S/N – REQUÍNOA – VI REGIÓN – CHILE

www.anakenawines.cl

turismo@anakenawines.cl

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos y con un buen cuerpo.

NARIZ: azucenas, notas vegetales, limón y ciruela amarilla.

BOCA: una buena nota de acidez – bajo forma de una buena salivación, un toque de sales minerales – bajo forma de picazón en la parte interna dorsal de la lengua, y un cierre con limón y ciruela; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

MARIDAJE: aperitivo

OPINIÓN PERSONAL: un vino para empezar una comida con el pie derecho y tener serias esperanzas de grandes éxitos.

ROOTS OF THE ANDES – ANAKENA CHILE – CARMENERE – RAPEL VALLEY – SINGLE VINEYARD – PRODUCTO DE CHILE – D.O. VALLE DE RAPEL – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR A.F. ARCO IRIS S.A. – CAMINO A PIMPINELA S/N – REQUÍNOA – CHILE 2008 13,5%

VISUAL: color rojo rubí con suficiente cuerpo mediano.

NARIZ: humus, madera, fruta negra, pimienta blanca y rosa morada.

BOCA: seco, cálido y bien estructurado. Una pizca de astringencia tánica y un toque de tendencia amarguilla al final de boca; el sabor del cierre de boca se caracteriza con leño y mentolado; la persistencia aronática intensa del vino oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: quiche de champiñones

- La tendencia dulce de los champiñones se contrapone a la tendencia amarguilla del final de boca
- La succulencia de la carne contrarresta la astringencia del tanino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: de Santiago de Chile vale la pena llegar al Valle de Cachapoal para adquirir esta botella de este digno carmenere.