

ANAKENA SAUVIGNON BLANC



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE CENTRAL

SUBREGIÃO -

BRANCO | SAFRA 2017

Jovem, vivo, fresco, frutado e delicioso. O Sauvignon Blanc para ter sempre a postos na geladeira para os dias quentes.

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

Vinhedos situados em solos argilosos no Vale Central são irrigados por gotejamento. O clima mediterrâneo com verões quentes com noites frias permitem as uvas atingirem ótimos níveis de amadurecimentos dos taninos e e coloração.

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira.

NOTAS DE PROVA

Amarelo-palha. No nariz é intenso e vibrante, com notas de pêssego e abacaxi. Em boca é fresco e muito agradável.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para ser servido como aperitivo ou acompanhando pratos com pescados, mariscos e saladas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA VARIETAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

No final dos anos 1990, Felipe Ibáñez e Jorge Gutiérrez, amigos de infância, fundaram a Viña Anakena, com o objetivo de elaborar vinhos de terroir, de alta qualidade, inovadores, que refletissem o grande potencial do Chile como produtor mundial e um dos principais países do Novo Mundo. Elegeram a região do Alto Cachapoal, aos pés dos Andes, para começar sua produção, em 1999. Hoje possuem vinhedos em diferentes zonas de produção no Chile. Atualmente possuem 145 hectares no Alto Cachapoal, 125 hectares em Leyda, 43 em Peumo e 44 hectares em Colchagua. Exportam para mais de 50 países e o Brasil está entre 10 dez mais importantes mercados. A vinícola é um projeto de um grande arquiteto chileno, com tecnologia de ponta pensada para causar menos dano possível à natureza. Anakena também conduz seu trabalho sob conceitos de sustentabilidade

CÓDIGO DO PRODUTO
ANK00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7809539100044

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27809539100048