

Vinho ANBORDU 2012

Ficha Técnica

O vinho Anbordu tem sua procedência nas uvas do vale do Cachapoal, em Millahue, na região de Rapel no Chile, onde a vinícola possui uma área superior a 4380 hectares de extensão, dos quais aproximadamente 400 hectares foram cultivados com 05 tipos de uvas da mais alta qualidade (clones especiais para cada tipo de uva). Atualmente a vinícola, está com 10 anos de vida e as suas plantações ocorrem somente em ambientes de muita alta densidade, isto significa que são plantadas entre 7500 a 10.000 plantas por hectare. Sempre buscando o melhor equilíbrio hídrico de cada planta.



A colheita é feita a mão e em caixas de 10 quilos durante a noite, com o intuito de aproveitar as baixas temperaturas (7-10°C) obtendo assim uvas mais compactas, evitando a fermentação precoce.

Anbordu 2012 é um elegante blend de 60% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Cabernet Franc, 8% Carmenere e 2% Merlot. Um vinho que apresenta no nariz, elegância com notas minerais e frutas frescas. Na boca, corpo meio alto, taninos delicados, onde a fruta e o carvalho ficam muito bem integrados, com uma acidez marcante dando um longo e fino frescor.

"Um vinho maravilhoso e elegante que deveria ser apreciado por todo o mundo"

- Mark Davis



- **Visual:** Linda cor, escura e concentrada.

Dados Técnicos:

- **Álcool:** 14% vol;
- **PH:** 3,58
- **Açúcar:** 2,55 gr/lt;
- **Safra:** 2012;
- **Produtor:** Vinicola VIK;
- **Engarrafador:** Vinos del Sur;
- **Enólogo:** Patrick Vallete;
- **Origem:** Cachapoal, Chile;
- **Temperatura de serviço:** 16oC
- **Potencial de guarda:** 10 anos.
- **Uvas:** 60% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Cabernet Franc, 8% Carmenere, 2% Merlot;
- 24 meses de barrica francesas, tostado fino, onde 25% correspondem a barricas novas e 75% a barricas de segundo ano.