



# ANUN

ECHAR RAICES

# ICON RED BLEND

v. 2017

**Composición:** 45% Carmenere, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot.

**D.O.:** Valle de Colchagua.

**Alcohol:** 14,5% GL.

## Viñedos

**Viñedos:** Este ensamblaje es hecho con uvas seleccionadas de los mejores cuarteles del valle de Apalta. El valle de Apalta es reconocido mundialmente por la riqueza de sus suelos, sus vinos iconos, y por ser un importante destino turístico.

Los cuarteles de Cabernet Sauvignon y Petit Verdot son plantados en suelos con presencia de arcilla roja granítica en los primeros 50 a 80 cm y, en profundidad, la roca granítica esta alterada mineralmente. En otros cuarteles del viñedo, donde proviene el Carmenere y Syrah, hay un segundo tipo de suelo con mayor altitud, de suelos arcilloso entre rocas y piedras coluviales.

**Cosecha:** Los cuarteles de Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot fueron cosechados manualmente entre 3 y 7 de Abril, y los cuarteles de Carménère entre el 17 y 19 de Abril, donde las características organolépticas, aromas, y taninos de la uva están en su máximo potencial.

La cosecha 2017 se caracterizó por sus medias a altas temperaturas durante el verano permitiendo una rápida maduración de las uvas, lo que indujo a una cosecha más temprana. El rendimiento fue menor al estimado lo que logró vinos con una alta concentración, colores muy profundos, y una gran estructura.

## Vino

**Vinificación:** La mesa de selección de las uvas fue de manera manual. Se hace maceración fría pre fermentativa a temperaturas entre 6 y 8 grados Celsius para permitir un máximo color y aromas. Luego se fermenta a temperaturas entre los 24 y los 26 grados Celsius en tanques pequeños abiertos. El vino es añejado por 24 meses en barricas de roble francés de grano ultra fino de 300 litros, 50% de la mezcla de primer uso y 50% de la mezcla de segundo y tercer uso. El vino es dejado por 14 meses en botella antes de salir al mercado.

**Envejecimiento:** 24 meses en barrica de roble francés. El vino es envejecido durante 14 meses en botella con el fin de alcanzar su máximo potencial.

**Potencial de envejecimiento:** esta mezcla tiene un alto potencial de envejecimiento. Puede envejecer en botella durante 20 años.

## Notas de Cata

Esta es la expresión perfecta de nuestra pasión y amor por los vinos y la viticultura. Es el fiel reflejo de un vino de parras de mayor edad. De color rojo intenso y profundo con matices violáceos. En nariz es expresivo y complejo, las bayas, plomadas y vainilla llenan el vaso dejando algo de espacio a las especias dulces, notas de cuero y tabaco.

En boca es rico y equilibrado, altamente concentrado y bien estructurado, con taninos firmes pero sedosos y un final elegante y persistente.

## Maridaje

Servir a temperatura entre 16°C y 18°C. Recomendamos maridar este vino con carnes rojas a la brasa, cerdo, cordero y caza como el venado y el jabalí. También este vino es excelente con platos bien condimentados y picantes, así como con quesos maduros y salchichas.



## Sobre la Enóloga

Deborah Witting es la enóloga jefa de Viña Futaleufú. Estudió Enología en la Pontificia Universidad Católica de Chile. Luego hizo su máster en Enología y Viticultura en la Universidad Politécnica de Madrid, España. Tiene una vasta experiencia en vinificación y viticultura en diferentes Regiones del mundo: Burdeos, Borgoña, Alsacia, Languedoc-Rosellon y Zaragoza. Ha trabajado también en otras viñas como Concha y Toro y San Pedro-Tarapacá. Ha tenido una carrera exitosa en Viña Futaleufú logrando importantes Medallas y reconocimientos para la viña tales como: Tim Atkins, James Suckling, Premio Especial Chile Citadelle du Vin, Premio especial concurso Mundial de Bruselas, IWC, IWSC, Decanter, y Berliner Wine Trophy, entre otras

## PREMIOS:



- JAMES SUCKLING 93 PUNTOS



- TIM ATKIN 93 POINTS (2022 REPORT)



- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES (D'ARGENT SILVER 2021)



- DWWA (2022 SILVER)