



# ANAYÓN

## CHARDONNAY 2009

**VARIEDADES:** Chardonnay 100%.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%.

**PRODUCCIÓN:** 12.351 botellas de 75 cl.

*Botella diseñada por André Ricard, Premio Nacional de Diseño.*

**VIÑEDOS:** AG 77-85, situados a 480 metros sobre el nivel de mar.  
Suelo franco-arenoso.

**VENDIMIA:** Madrugada del 07/09/2009.

**SERVICIO:** 9-11° C.

### CRIANZA

Se realizó la fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de roble americano nuevas, realizando batonage hasta el final de su crianza tres veces por semana.

Su periodo total de crianza en barrica fue de seis meses, lo que prolongará y mejorará su vida en botella.

### CATA

Todo el proceso realizado hasta lograr este vino, ha perseguido potenciar y exaltar al máximo la variedad Chardonnay, para obtener un vino particular y de gran intensidad, para lo que se ha vinificado conceptualmente de forma más parecida a un tinto que a un blanco.

El resultado es un vino de un intenso color amarillo, con una muy expresiva nariz donde destacan los aromas de frutas frescas tropicales (piña, plátano, maracuyá...), mezclados con aromas más dulces, maduros y con algún tono de ahumados y vainillas.

En boca vuelven a salir las notas frutales, pero algo más cítricas como pomelos, con un gran cuerpo y volumen y con un paso largo y equilibrado.



# ANAYÓN

## CHARDONNAY 2009

**GRAPE COMPOSITION:** 100% Chardonnay.

**ALCOHOL:** 14% by vol.

**PRODUCTION:** 12.351 bottles of 75 cl.

Bottle designed by André Ricard, National Design Award.

**VINEYARDS:** Estate AG 77-85, located at 1574 feet. Gravely soil covered with pebbles.

**HARVEST DATE:** Early morning of 09/07/2009.

**SERVING TEMPERATURE:** 9-11°C.

### AGEING

Both primary and malolactic fermentation took place in new American Oak barrels using “battonage” procedures (stirring of the lees) three times a week during its time in barrel. This chardonnay was aged for six months in oak barrels, which will improve and prolonge its bottle life.

### TASTING

The aim of the whole process involved is to enhance and highlight the Chardonnay variety to the fullest in order to achieve an out-of-the-ordinary wine that will surprise you for its great intensity. To this end, it has been produced following winemaking concepts that are more closely related to red wines than to white.

The result is a wine with an intense yellow colour, highly expressive nose with notable aromas of fresh tropical fruits (pineapple, banana, yellow passion fruit...) combined with sweeter, riper aromas and a touch of smoked and vanilla hints.

Its fruity notes show up again on the palate but are somewhat more citrus, such as grapefruits. Full-bodied, good volume, with a long and balanced passage.



# ANAYÓN

## BARRICA 2006

**VARIETADES:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%.

**PRODUCCIÓN:** 12.852 botellas de 75cl.

*Botella diseñada por André Ricard, Premio Nacional de Diseño.*

**VIÑEDOS:** AG-34-116, V-48-38 y CA-3-30, que se encuentran entre los 450 y 600 m. sobre el nivel del mar, con suelos predominantemente franco-arenosos con gran cantidad de piedras, con producciones no superiores a 1,5 Kg. por cepa.

**VENDIMIA:** Las tres variedades de madurada:

Tempranillo el 09/10/06, Cabernet Sauvignon 16/10/2006 y Syrah el 19/10/2006

**SERVICIO:** 16-18 °C.

### ELABORACIÓN

Para crear ANAYÓN tinto comenzamos analizando las uvas de nuestras plantaciones más antiguas, decidiendo seleccionar las mismas por los excelentes resultados obtenidos en años anteriores. Zonas de suelos de laderas pobres donde la planta solo subsiste, pero sus uvas son de gran concentración e intensidad. La fermentación comienza con un periodo de 4 días donde las uvas están a 6°C. y luego se fermentan a 26°C. Una vez terminada la fermentación se quedan en las pastas de 15 a 20 días. Todo esto para lograr extraer al máximo el potencial de las uvas. Pasado este periodo se puso en barricas para realizar la fermentación maloláctica y una crianza durante 9 meses. Las barricas utilizadas fueron de Roble Francés, Americano y Navarro. Para hacer el vino final se seleccionó por cata las mejores barricas y con estas se realizó el "coupage". Se embotelló respetando al máximo el vino que estaba en las barricas por lo que no se estabilizó ni filtró.

### CATA

Color cereza intenso, muy vivo. En nariz predominan los aromas de frutos rojos y del bosque, muy maduros. Al contacto con el oxígeno salen aromas balsámicos y de regaliz, con un suave fondo especiado y tostado.

En la boca presenta un ataque suave, pero potente, de gran intensidad comenzando a inundar poco a poco la boca con sabores a chocolates, tabacos y frutas muy maduras, con una fuerte estructura y equilibrio. Se mezclan con gran armonía todos los sabores de la fruta madura con los tostados, especiados y vainillas del roble.

En retrogusto vuelven a salir las frutas, cacao y algunos tostados, de gran persistencia, prolongándose los aromas y sensaciones muy cambiantes y sorprendentes.



# ANAYÓN

## GARNACHA SELECCIÓN 2008

**VARIEDADES:** Garnacha 100%

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5 %

**PRODUCCIÓN:** 4.924 botellas de 75 cl.

*Botella diseñada por André Ricard, Premio Nacional de Diseño.*

**VIÑEDO:** VI 58 – 67 situado a 590 m. de altitud, en un suelo muy pedregoso.

**VENDIMIA:** primeras horas del 01/10/2008

**SERVICIO:** 15 – 17 °C.

### ELABORACIÓN

De nuestros mejores viñedos, hemos seleccionado una excepcional parcela de sólo 2,5 hectáreas de superficie, de garnachas de más de 70 años de edad, con unas condiciones inmejorables, 100% secano, regadas por el agua de la lluvia, en un suelo donde sólo se observan piedras.

Se le hizo un seguimiento muy exhaustivo y se vendimió manualmente cuando la cata de las uvas nos lo sugirieron, obteniendo solamente 7.000 kg. de uva. Para aumentar su concentración, el depósito se sangró un 20 %, al momento de meter las uvas en él. Se realizó una fermentación con delestages diarios y después de macerar en la pasta de vendimia por más de 28 días se metió a barricas nuevas, en donde ha permanecido por más de 9 meses. Un rendimiento tan bajo por el que de cada cepa sólo se elabora 1 botella. Para conservar toda su potencia de manera natural, no se ha realizado ningún tratamiento de clarificación, ni estabilización por frío, ni filtración. Sólo su decantación natural.

### CATA

Hemos logrado obtener un vino intenso con un profundo color rojo violeta, con una nariz sorprendente que nos dan notas de frutas como cerezas, arándanos y moras, muy maduras con notas de confitura de naranja, con un fondo especiado, de regaliz y notas minerales todo esto acompañado de notas de madera como los tostados. En boca es amplio, graso, muy concentrado, con un fuerte recuerdo de la fruta madura, con notas de cacao, chocolate y licor de cerezas, muy largo equilibrado y persistente.



# ANAYÓN

## GARNACHA SELECCIÓN 2008

**GRAPE COMPOSITION:** 100 % Garnacha.

**ALCOHOL:** 14,5 % by vol.

**PRODUCTION:** 4.924 bottles of 750 ml.

*Bottle designed by André Ricard, National Design Award.*

**VINEYARDS:** VI 58 - 67 situated at 590 m. altitude, on very stony soil.

**HARVEST DATE:** early morning of october 1st, 2008.

**SERVING TEMPERATURE:** 15 -17°C.

### WINEMAKING

From our best vineyards we have selected an exceptional plot of land with a surface area of only 2.5 hectares, with garnacha vines over 70 years old, with unbeatable conditions, 100% unirrigated land, only sustained with rainwater, and where you can only observe rocks and stones.

Detailed monitoring is carried out and the grapes are handpicked when the grapes taste suggested so, with a harvest of only 7.000 kg. of grapes.

To increase the concentration a 20% of the tank is "bled off" as soon as the grapes are deposited. Fermentation is carried out with daily "delestages" and after macerating with the grapes pulp for over 28 days the wine is gently poured into new barrels, where it remains for over 9 months. A yield so low that only 1 bottle is produced out of each vine. To naturally conserve all the intensity, the wine is neither clarified nor cold stabilised and does not go through any type of filtration.

### TASTING

We have obtained an intense wine with a deep reddish violet colour, with a surprising bouquet with hints of fruit such as cherries, blueberries and blackberries, very mature with notes of orange preserve, with a spicy, liquorice base, and mineral tones all accompanied by hints of toasted wood.

It is full-bodied on the palate, fatty, very concentrated, strongly reminiscent of ripe fruit, with hints of cocoa, chocolate and cherry liqueur, very well balanced and long-lasting.