

DONOSO *Group*
CHILE

Animan Terrae

THE SPIRIT OF
MAULE VALLEY

D.O. VALLE DEL MAULE
VINO PREMIUM



Animan terrae

THE SPIRIT OF
MAULE VALLEY

Hay algo dentro de todos que nos impulsa. Un espíritu interior, un destello, un regalo de vida.
En el Valle del Maule respetamos esa fuerza y la hacemos despertar en la creación de cada
uno de nuestros vino.

Animan terrae

THE SPIRIT OF
MAULE VALLEY

Animan Terrae, una viña ubicada en diferentes campos del Valle del Maule, explora no solo la elaboración de vinos premium con diferentes cepas beneficiadas por su ubicación geográfica sino que también explota los diferentes terroir para generar vinos interesantes y exclusivos, criados en estos suelos únicos.



Animanterrae THE SPIRIT OF MAULE VALLEY

D.O. VALLE DEL MAULE

LA CUNA DEL CARMENERE
EN EL NUEVO MUNDO

Cantidad de hectáreas: **123 has**

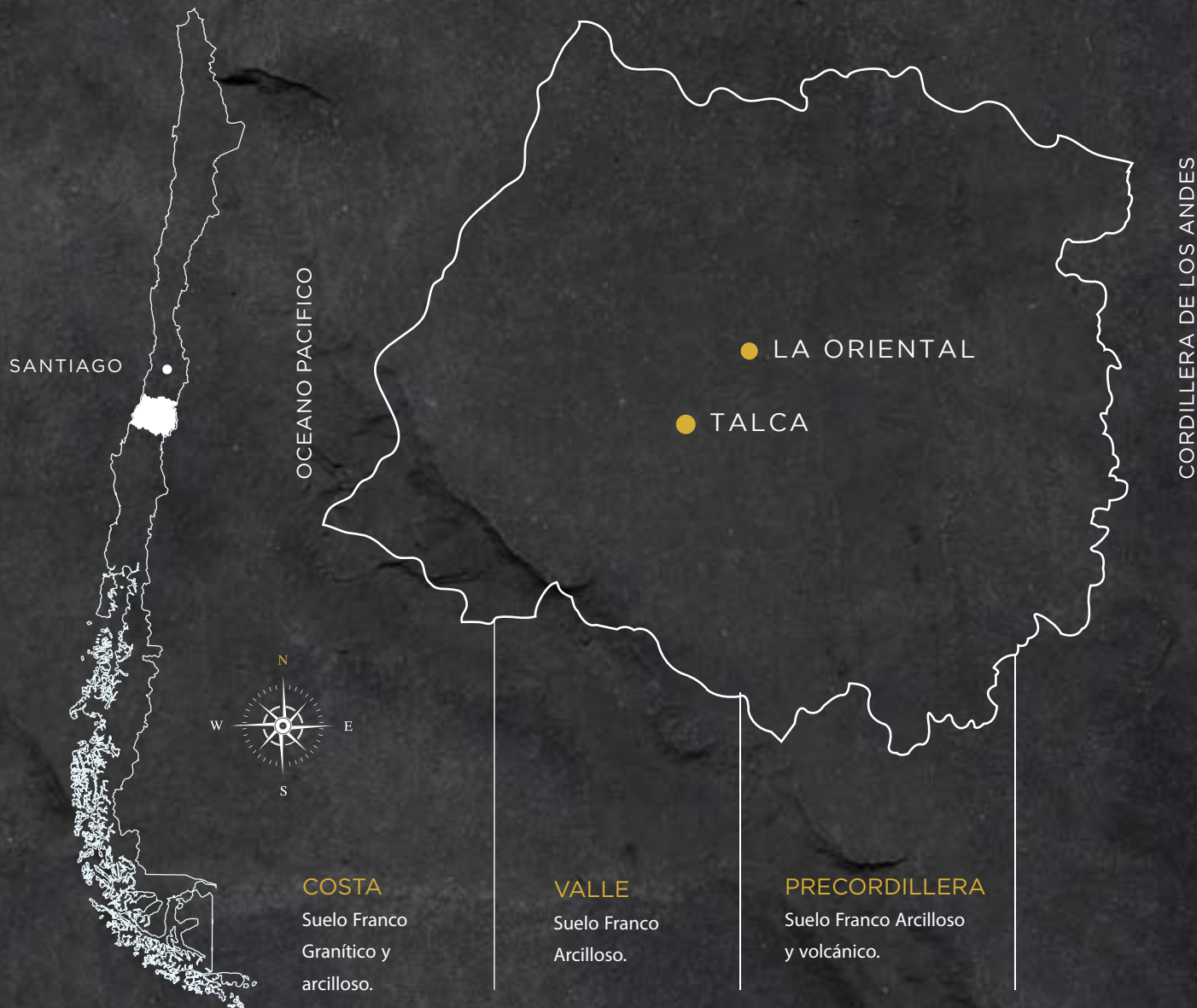
Coordenadas de ubicación: **39°27'55.24"S**

71°36'53.55"O

Perfil de suelo: **Franco arcilloso y profundo.**

El clima mediterráneo templado tiene una estación seca de 4 a 5 meses con inviernos fríos y moderadamente lluviosos y aproximadamente 600 mm de precipitación al año.

Dirección: **Camino a Palmira Km 3,7 s/n Talca.**





Animanterrae THE SPIRIT OF MAULE VALLEY

NUESTRO ENÓLOGO

Felipe Ortiz

Ingeniero Agrónomo Enólogo, colegiado en la prestigiosa asociación de ingenieros agrónomos enólogos de Chile (ANIAE).

Felipe ha desarrollado su carrera en Francia, USA, Australia y Chile, sostiene que el Valle del Maule tiene una variedad de características que aseguran :

"Vinos blancos con mucho frescor y rastros minerales, en especial nuestro Sauvignon Blanc. Vinos tintos como el Merlot y el Cabernet Sauvignon con ciclos de corta maduración, que entregan un óptimo equilibrio entre el alcohol y la acidez.

Y finalmente, un agradable y suave Carmenera, que por ser un difícil y exigente varietal, dificulta su maduración en otros valles."



FELIPE ORTIZ

Animan terrae THE SPIRIT OF MAULE VALLEY

NUESTROS VINOS



Animanterrae

THE SPIRIT OF MAULE VALLEY

ICONO

Notas de Cata: De color rojo intenso y brillante con reflejos violáceos. En nariz, se aprecia fruta roja fresca tal como cerezas, ciruelas, refinadas notas mentoladas y un interesante fondo floral. Producto de su envejecimiento en barricas de roble frances, resalta un delicado tostado. En boca, sus taninos son estructurados y elegantes, de grata concentración y un persistente final.

Maridaje: Recomendamos servir con una amplia gama de carnes como vacuno, cordero y cerdo, en general carnes que posean una grasitud mayor para contener sus taninos y concentración.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 12 a 15 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) and 18°C (64.4°F)



ENSAMBLAJE

- 50% Cabernet Sauvignon
- 20% Carmenere
- 20% Malbec
- 10% Cabernet Franc

Animan terrae THE SPIRIT OF MAULE VALLEY

SUPER PREMIUM



Notas de Cata: De un intenso y definido color rojo violáceo. Aromas a fruta madura tal como mora, grosella negra, como también suaves notas a pimienta negra. Presenta un elegante tostado producto de su guarda en barricas. En boca se muestra estructurado, de grata intensidad y persistente final.

Maridaje: Se recomienda servir con una amplia gama de carnes tales como res, avestruz y jabalí. Comidas especiadas suaves y quesos maduros presentan grato maridaje.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 10-12 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) and 18°C (64.4°F)

ENSAMBLAJE

50% Cabernet Sauvignon

50% Carmenere

Animan terrae

THE SPIRIT OF MAULE VALLEY

PREMIUM

Notas de Cata: Rojo intenso y definido, de bordes púrpura. Elegantes y variados aromas, entre ellos fruta fresca tal como cerezas, ciruelas, finas especias recordado pimienta negra y sutiles notas florales. En boca presenta estructura media, amables taninos, de agradable tostado producto de su guarda y un elegante final.

Maridaje: Este ensamblaje de cuatro cepas puede acompañarse de distintos tipos de carne rojas y blancas magras. Excelente compañero para estofados y pastas. Quesos mantecosos y maduros son un gran acompañamiento.

Servicio: Decantar el vino y dejar respirar por 30 minutos. Servir a 18°C, en finas copas de cristal.

Guarda: 10-12 años conservado a temperaturas entre 15°C (59°F) to 18°C (64.4°F)



ENSAMBLAJE

40% Cabernet Sauvignon

30% Carmenere

20% Malbec

10% Cabernet Franc



Animanterrae THE SPIRIT OF MAULE VALLEY

GRAN RESERVA

CEPAS — CABERNET SAUVIGNON,
CARMENERE, MALBEC, CHARDONNAY,
SAUVIGNON BLANC.



Animanterrae THE SPIRIT OF MAULE VALLEY

RESERVA

CEPAS — CABERNET SAUVIGNON,
CARMENERE, MERLOT, CHARDONNAY,
SAUVIGNON BLANC, ROSÉ.



Animanterrae

THE SPIRIT OF
MAULE VALLEY

DONOSO *Group*
CHILE

OFICINAS COMERCIALES

Manuel Montt 211 . Providencia . Santiago, Chile.

Tel : (056-2) 2 235 7373

BODEGA

Fundo La Oriental s/n.

Camino a Palmira km 3.5 . Talca, Chile.

P.O. Box: 864 Talca – Chile

Tel : (056-71) 2 341 400

info@donosogroup.com