

## UN INFORME CON NOTICIAS, PUNTUACIONES Y OFERTAS DE VINOS

### Las claves de la calidad en "ANTA"



Retomando el tema de Anta Bodegas, hablemos un poco sobre los factores que inciden en la alta calidad de sus caldos. Sin lugar a dudas, el primero y más importante es la climatología, que ha contribuido tan singularmente al nacimiento

de la "Ribera de Duero". Pues bien, "Anta", situada estratégicamente en el corazón de la Ribera, está influenciada por una climatología privilegiada para hacer grandes vinos debido a su temperatura media en la época de maduración, relativamente fresca, pero suficiente para alcanzar buenas maduraciones; con intensa insolación y escasa precipitación que se traduce en una maduración lenta y progresiva; y como consecuencia, se obtienen vinos de una elegantísima condición y carga frutal. Si a esto se añaden los fuertes contrastes de temperatura día-noche tendremos otro componente fundamental como es el color para la vertebración cualitativa de estos vinos.

La segunda clave, sería sin duda, el componente "viñedo". En este apartado, el viñedo de "Anta" está configurado sobre clones seleccionados de las variedades: Tempranillo, Cabernet, Garnacha y Merlot procedentes de Davis (California), siendo su selección hecha no sólo desde el punto de vista cualitativo, sino que además, están seleccionadas desde el punto de vista sanitario como clones libres de virus: las plantas son 100% sanas y seleccionadas genéticamente por su calidad.

Dentro del apartado del viñedo, un componente sustancial es la práctica cultural: a destacar en Anta sobretodo el rígido control de producciones que no alcanzan los 5000 kg/ha, con lo que se consiguen vinos densos, estructurados y de alta gama de color. Son asimismo puestas en práctica, técnicas culturales para evitar vigor en la viña (sabido es el efecto negativo que el vigor tiene en la calidad del vino obtenido). Otras prácticas son el estresamiento de la vegetación en la fase final de maduración, la meta de alcan-

zar grano pequeño y la máxima exposición solar de los racimos.

Por supuesto, las condiciones de elaboración es el tercer eslabón de la calidad y pieza fundamental para la consecución de grandes vinos. En "Anta" se aplican técnicas modernas para conseguir la máxima condición frutal y es compatible con la máxima extracción de colores en los vinos más jóvenes. En los vinos de alta gama hacemos la óptima extracción de los taninos como objetivo prioritario ya que buscamos una capacidad de envejecimiento mayor en estos vinos.

El Anta a16 es la joya de la corona de la casa. El mejor Merlot (15%) de la finca de Aranda complementando el Cabernet Sauvignon (10%) y Tempranillo (75%). Con una crianza de 14 meses en barricas nuevas francesas y 14 % de alcohol, es un vino poderoso, craso, en plenitud de sazón tanto de fruta como especiados: una explosión de sensaciones táctiles que van a más, pues es un vino de larga vida en botella. Vino a coleccionar.

#### Premios Obtenidos por Anta a16 2003



Plata: "Salón Internacional del vino 04"

Plata: "Concurso Mundial de Bruselas 05"

Plata: "Concurso Mundial de Bruselas 06"

Tempranillo de Oro: "Concurso Tempranillos del Mundo 06"

Plata: "Concurso Tempranillos del Mundo 06"

Plata: "Concurso Mundial de Bruselas 07"



<b>Anta a4 2004</b>	<b>RD\$ 1,125.50</b>
<b>Anta a10 2003</b>	<b>RD\$ 1,426.80</b>
<b>Anta a16 2003</b>	<b>RD\$ 1,954.60</b>
<b>Anta a14 2003</b>	<b>RD\$ 2,407.80</b>

Pregunte por Nuestros Cursos de Vinos

Impartidos por la

**Dra. Carmen Cataldi**

Enóloga y Sommelier AIS

Cursos Básicos, Avanzados y Temáticos



TIENDA DE BEBIDAS

Rómulo Betancourt 355, Bella Vista, Sto. Dgo., R. D.  
Tel. 809- 532-1566. E-Mail: [xjaquez@vinos.com.do](mailto:xjaquez@vinos.com.do)