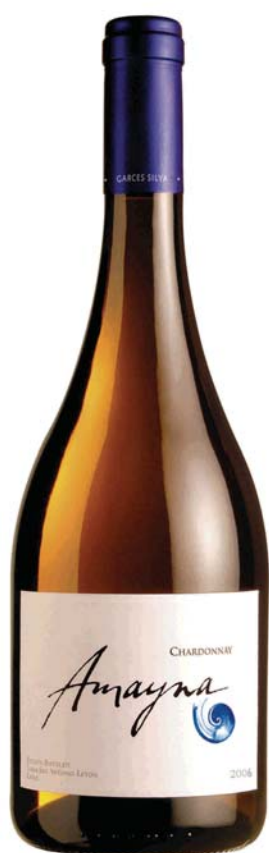


Amayna

CHARDONNAY 2006



www.amayna.cl

NOTAS DE CATA

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA CHARDONNAY
AÑADA	: 2006
CEPA	: 100% CHARDONNAY
CAJAS PRODUCIDAS	: 3.015

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 8 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO :

VENDIMIA	: 1º DE ABRIL DE 2006, SELECCIÓN DEL RACIMO EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS.
FERMENTACIÓN	: 15 DÍAS EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DE 228 LITROS, 50% BARRICA NUEVA Y 50% BARRICA DE UN VINO. TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN : 19°C - 20°C
CRIANZA EN BARRICA	: 12 MESES.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,33
ACIDEZ TOTAL	: 5,61 g/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%

V A L L E L E Y D A , C H I L E