

# Amayna

CHARDONNAY 2010



[www.amayna.cl](http://www.amayna.cl)

## NOTAS DE CATA

DE COLOR AMARILLO CLARO BRILLANTE, CON TENUES RIBETES DORADOS. EN NARIZ RESALTA LA ARMONÍA ENTRE FRUTOS TROPICALES MADUROS, COMO LA BANANA Y EL MARACUYÁ, JUNTO CON NOTAS ACARAMELADAS Y NUECES TOSTADAS. PRESENTA UNA BOCA LIMPIA, FRESCA Y EQUILIBRADA, POTENCIANDO LOS SABORES CÍTRICOS CON UNA DELICADA ACIDEZ NATURAL Y UN FINAL ALGO SALINO. UN VINO BLANCO MUY COMPLEJO, QUE CON EL TIEMPO IRÁ DESARROLLANDO NOTAS A MIEL Y DAMASCO.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS MÁS GRASOS, COMO EL SALMÓN, JUNTO CON MARISCOS, QUESOS, CARNES BLANCAS Y POSTRES.

---

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA CHARDONNAY
AÑADA	: 2010
CEPA	: 100% CHARDONNAY
CAJAS PRODUCIDAS	: 3.200

---

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCAÑA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 7 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

---

### DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA	: 28 DE ABRIL AL 15 DE MAYO DE 2010, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS.
FERMENTACIÓN	: EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CERCANA A LOS 17 °C. CONTACTO CON LAS BORRAS FINAS POR 2 MESES. TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 19 °C - 20 °C
CRIANZA EN BARRICA	: 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. 18% BARRICA NUEVA, 35% BARRICA DE SEGUNDO USO, 30% BARRICA DE TERCER USO Y 17% PROVENIENTE DE ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE.

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,31
ACIDEZ TOTAL	: 6,0 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL	: 14,5%
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,91 G/L

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

