

FAMILIA GARCÉS SILVA VINEYARDS

# Amayna

CHARDONNAY 2011



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

## NOTAS DE CATA

---

DE COLOR MUY VIVO, CRISTALINO Y BRILLANTE, CON SUAVES TONOS AMARILLOS. EN NARIZ SE EXPRESAN NOTAS A FRUTOS TROPICALES, MIEL, Y PASTEL DE MANZANA. PRESENTA UNA BOCA LIMPIA, FRESCA Y EQUILIBRADA. UN VINO 100% NATURAL, CON UN FINAL LARGO EN BOCA, POTENCIANDO LA SUAVIDAD Y DELICADEZA DE SUS SABORES. UN VINO BLANCO MUY COMPLEJO, QUE CON EL TIEMPO IRÁ DESARROLLANDO NOTAS A DAMASCO Y MOSCATEL.

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

---

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA CHARDONNAY
AÑADA	: 2011
CEPA	: 100% CHARDONNAY
CAJAS PRODUCIDAS	: 1.800

---

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCAÑA AL OCEANO PACÍFICO	: 12 A 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 7 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

---

### DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA	: COMIENZA A MEDIADOS DE ABRIL, FINALIZANDO EL 28 DE ABRIL. 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 18°C. CONTACTO CON LAS BORRAS FINAS POR 2 MESES.
CRIANZA EN BARRICA	: 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. 15% BARRICA NUEVA, 30% BARRICA DE SEGUNDO USO, 30% BARRICA DE TERCER USO Y 15% PROVENIENTE DE ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE.

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,33
ACIDEZ TOTAL	: 5,76 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL	: 14,5%
AZÚCAR RESIDUAL	: 2,1 G/L

---

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

