

Amayna

CHARDONNAY 2014



NOTAS DE CATA

DE COLOR DORADO PÁLIDO BRILLANTE, CHARDONNAY AMAYNA 2014 TIENE UNA NARIZ MUY COMPLEJA CON AROMAS QUE VAN DESDE LAS PIÑAS MADURAS AL ZESTE DE LIMÓN, AL ABRIRSE EN LA COPA MUESTRA SUAVES NOTAS A BRIOCHE, CEDRO Y FRUTOS SECOS. EN BOCA ES LIMPIO Y FRESCO, DE ACIDEZ Y VOLUMEN MEDIO CON UNA AGRADABLE CONCENTRACIÓN DE SABORES PARA LOGRAR UN FINAL LARGO JUNTO A UNA DELICADA NOTA SALINA.

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

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA CHARDONNAY
AÑADA	: 2014
CEPA	: 100% CHARDONNAY
CAJAS PRODUCIDAS	: 1.100

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 4.000 PLANTAS/HA

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

VENDIMIA	: DESDE EL 10 AL 20 DE ABRIL DE 2014, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y 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.
CRianza EN BARRICA	: 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. 18% BARRICA NUEVA, 35% BARRICA DE SEGUNDO USO, 30% BARRICA DE TERCER USO 17% PROVENIENTE DE ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,31
ACIDEZ TOTAL	: 5,0 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,0 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,9 G/L