

Amayna

PINOT NOIR 2016



GARCES SILVA
FAMILY VINEYARDS

NOTAS DE CATA

DE UN COLOR ROJO RUBÍ BRILLANTE, AMAYNA PINOT NOIR 2016 MUESTRA UNA GRAN COMPLEJIDAD EN NARIZ CON NOTAS A FRUTAS ROJAS, COMO GUINDAS Y FRAMBUESAS, Y QUE AL ABRIRSE EN LA COPA MUESTRA AROMAS COMO SUAVES NOTAS DE CEDRO Y TOQUES DE PÉTALO DE ROSA SECO. LA BOCA ES ELEGANTE, CON TANINOS SUAVES QUE CREAN UNA ESTRUCTURA QUE SE BALANCEA BIEN A SU FRESCA ACIDEZ

IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES COMO FILETE U OTROS CORTES DE POCA GRASA, PERO TAMBIÉN PATÉ, EMBUTIDOS Y CHARCUTERÍA.

NOMBRE DEL VINO:	AMAYNA PINOT NOIR
AÑADA:	2016
CEPA:	100% PINOT NOIR
CAJAS PRODUCIDAS:	2.600

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO:	14 KM.
PRODUCCIÓN:	7,5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	5.000 PLANTAS/HA
AÑO DE PLANTACIÓN:	2003
MATERIAL:	SELECCIÓN MASAL — PIE FRANCO

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA:	DESDE EL 14 DE MARZO AL 20 DE MARZO DE 2016. RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL.
FERMENTACIÓN:	EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON EXTRACCIÓN SUAVE CON PISONEOS Y REMONTAJES CON UNA MACERACIÓN TOTAL DE ENTRE 15 A 20 DÍAS SEGÚN EL LOTE.
CRIANZA EN BARRICA:	18 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS: 10% BARRICA NUEVA Y EL RESTO EN BARRICAS DE VARIOS USOS.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,56
ACIDEZ TOTAL:	5,2 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL:	14,0%
AZÚCAR RESIDUAL:	2,18 G/L

Amayna

PINOT NOIR 2016



GARCES SILVA
FAMILY VINEYARDS

TASTING NOTES

OF A RUBY RED BRIGHT COLOUR, PINOT NOIR AMAYNA 2016 SHOWS A COMPLEX PROFILE IN THE NOSE WITH AROMAS OF RED FRUITS LIKE SOUR CHERRIES AND WILD RASPBERRYS THAT ARE COMPLEMENTED WITH HINTS OF TOASTED HAZELNUTS, A TOUCH OF CEDER AND DRY ROSE PETAL. THE MOUTH IS FRESH AND ELEGANT WITH SOFT TANNINS THAT CREATE A NICE STRUCTURE THAT BALANCES WITH THE NATURAL FRESH ACIDITY.

IDEAL PARING WITH LEAN MEATS LIKE A FILLET, BUT ALSO MORE COMPLEX FLAVOURS AS PATÉ OR COLD MEATS.

NAME OF THE WINE:	AMAYNA PINOT NOIR
VINTAGE:	2016
GRAPE VARIETIES:	100% PINOT NOIR
TOTAL CASES:	2.600

APPELLATION:	LEYDA - SAN ANTONIO
DISTANCE TO PACIFIC OCEAN:	8.6 MILES
PRODUCTION:	7,5 TON/HA
DENSITY OF PLANTATION:	5.000 PLANTS/HA
YEAR OF PLANTATION:	2003
MATERIAL:	OWN ROOTED MASAL SELECTION

HARVEST AND FERMENTATION

HARVEST:	BETWEEN THE 14TH TO THE 20TH OF MARH 2016, FRUIT SELECTION IN VINEYARDS. HAND-PICKED.
FERMENTATION:	STAINLESS STEEL TANKS WITH MECHANIC PUNCH DOWN AND GENTEL PUMP OVERS.
BARREL AGING:	16 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS, WITH 10% OF THE WINE IN NEW BARRELS

CHEMICAL ANALYSIS

pH:	3,56
TOTAL ACIDITY:	5,2 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL:	14,0%
RESIDUAL SUGAR:	2,18 G/L