

Amayna

PINOT NOIR 2009



NOTAS DE CATA

DE INTENSO COLOR GUINDA MUY VIVO Y BRILLANTE.
EN NARIZ SE APRECIAN FRUTOS ROJOS COMO BERRIES, OTORGÁNDOLE FRESCOR JUNTO CON AROMAS MÁS COMPLEJOS COMO HIGOS, CACAO Y AVELLANAS.
UNA BOCA ELEGANTE Y DELICADA CON TANINOS SUAVES Y CREMOSOS. CON UN PALADAR LARGO Y UNA FINA ACIDEZ NATURAL.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS, CARNES BLANCAS Y ROJAS, RISOTTOS Y CREMAS. INCLUSO POSTRES.

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA PINOT NOIR
AÑADA	: 2009
CEPA	: 100% PINOT NOIR
CAJAS PRODUCIDAS	: 4.470

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

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

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN :

VENDIMIA	: 19 AL 26 DE MARZO DE 2009, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS.
MACERACIÓN EN FRÍO	: A 7°C CELSIUS POR 20 DÍAS.
FERMENTACIÓN	: EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON PISONEO MECÁNICO DE UVAS.
CRIANZA EN BARRICA	: 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS: 20% BARRICA NUEVA, 40% BARRICA DE UN USO Y 40% DE DOS USOS.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,7
ACIDEZ TOTAL	: 5,08 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%

www.amayna.cl

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE