

# Amayna

PINOT NOIR 2010



## NOTAS DE CATA

DE INTENSO COLOR GUINDA MUY VIVO Y BRILLANTE. EN NARIZ SE APRECIAN FRUTOS ROJOS COMO BERRIES Y CIRUELA, 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            | : 2010              |
| CEPA             | : 100% PINOT NOIR   |
| CAJAS PRODUCIDAS | : 5.500             |

### 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           | : 20 DE MARZO A PRINCIPIOS DE ABRIL DEL AÑO 2010, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS |
| MACERACIÓN EN FRÍO | : A 7°C 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              | : 3,57                        |
| ACIDEZ TOTAL    | : 5,37 G/L (H <sub>2</sub> T) |
| ALCOHOL         | : 14,5 %                      |
| AZÚCAR RESIDUAL | : 3,29 G/L                    |

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

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

