

Amayna

PINOT NOIR 2011



NOTAS DE CATA

VINO DE INTENSO COLOR, MUY VIVO Y ATRACTIVO. EN NARIZ SE APRECIAN FRUTOS ROJOS, COMO GUINDAS Y FRUTILLAS, QUE LE OTORGAN FRESCOR, JUNTO A AROMAS MÁS COMPLEJOS, ENTRE ELLOS AVELLANAS TOSTADAS, Y FLORALES, COMO ROSA. UNA BOCA ELEGANTE Y DELICADA, CON TANINOS SUAVES Y CREMOSOS QUE POTENCIAN UNA GRAN ESTRUCTURA, Y UN PALADAR LARGO Y TENUE.

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

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA PINOT NOIR
AÑADA	: 2011
CEPA	: 100% PINOT NOIR
CAJAS PRODUCIDAS	: 6.150

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

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

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA	: 25 DE MARZO A MEDIADOS DE ABRIL DE 2011, 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: 15% BARRICA NUEVA, 45% BARRICA DE SEGUNDO USO Y 40% DE TERCER USO

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,7
ACIDEZ TOTAL	: 4,8 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 3,33 G/L

www.amayna.cl

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

