

FAMILIA GARCES SILVA  
*Amayna*  
PINOT NOIR 2012



## 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 SUAVE.

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

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA PINOT NOIR
AÑADA	: 2012
CEPA	: 100% PINOT NOIR
CAJAS PRODUCIDAS	: 5.400

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

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

### DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA	: 18 DE MARZO A MEDIADOS DE ABRIL DE 2012, 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	: 3,6
ACIDEZ TOTAL	: 5,6 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL	: 14,5 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 2,3 G/L

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

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

