

# Amayna

PINOT NOIR 2015



## NOTAS DE CATA

---

DE UN COLOR ROJO RUBÍ BRILLANTE, PINOT NOIR AMAYNA 2015 MUESTRA UNA GRAN COMPLEJIDAD EN NARIZ CON NOTAS A FRUTAS ROJAS MADURAS, COMO GUINDAS Y FRAMBUESAS Y QUE AL ABRIRSE EN LA COPA MUESTRA AROMAS SECUNDARIOS DE AVELLANAS TOSTADAS, 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 : 2015  
CEPA : 100% PINOT NOIR  
CAJAS PRODUCIDAS : 2.100

### 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

---

### DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA : 18 DE MARZO HASTA 24 DE MARZO DE 2015. RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS.  
FERMENTACIÓN : EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON PISONEO MECÁNICO DE UVAS  
CRIANZA EN BARRICA : 60 % DE LA MEZCLA TIENE 16 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS: 15% BARRICA NUEVA, 45% BARRICA DE SEGUNDO USO Y 40% DE TERCER USO. EL RESTO EN ACERO INOXIDABLE.

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

pH: 3,51  
ACIDEZ TOTAL: 4,1 G/L (H<sub>2</sub>T)  
ALCOHOL: 14,5%  
AZÚCAR RESIDUAL: 2,2 G/L

---