

Amayna

SYRAH 2010



NOTAS DE CATA

DE COLOR VIOLACEO MUY INTENSO Y VIVO. EN NARIZ PREDOMINAN LOS AROMAS FLORALES COMO LA VIOLETA Y ESPECIAS COMO PIMIENTA, JUNTO CON SUAVES AROMAS A VAINILLA Y CASSIS. UNA BOCA POTENTE PERO A LA VEZ MUY EQUILIBRADA Y DELICADA CON TANINOS SUAVES Y CREMOSOS. CON UN PALADAR LARGO Y UNA FINA ACIDEZ NATURAL. CON GRAN POTENCIAL DE GUARDA.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS, QUESOS Y PLATOS MÁS CONDIMENTADOS.

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SYRAH
AÑADA	: 2010
CEPA	: 100% SYRAH
CAJAS PRODUCIDAS	: 1.750

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 4.166 PLANTAS/HA

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN :

VENDIMIA	: DESDE MEDIADOS DE MAYO A PRINCIPIO DE JUNIO DE 2010, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS
MACERACIÓN EN FRÍO	: A 7°C POR 15 DÍAS
FERMENTACIÓN	: EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON PISONEO MECÁNICO DE UVAS
CRIANZA EN BARRICA	: 14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS: 70% BARRICA NUEVA, 30% BARRICA DE UN USO

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,53
ACIDEZ TOTAL	: 5,85 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%
AZÚCAR RESIDUAL	: 2,35 G/L

www.amayna.cl

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

