

Amayna

SYRAH 2011



NOTAS DE CATA

DE COLOR PÚRPURA-VIOLÁCEO MUY INTENSO. EN NARIZ PREDOMINAN LOS AROMAS FLORALES, COMO LA VIOLETA, ESPECIAS COMO LA PIMIENTA Y EL CASIS. UNA BOCA POTENTE PERO A LA VEZ MUY SUTIL Y DELICADA, OFRECE UN FINAL LARGO EN BOCA Y UN GRAN POTENCIAL DE GUARDA.

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

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SYRAH
AÑADA	: 2011
CEPA	: 100% SYRAH
CAJAS PRODUCIDAS	: 1.970

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 5,5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 4.166 A 10.000 PLANTAS/HA

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA	: DESDE MEDIADOS DE MAYO 2011, 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: 60% BARRICA NUEVA Y 40% BARRICA DE UN USO

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,7
ACIDEZ TOTAL	: 4,9 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%
AZÚCAR RESIDUAL	: 3,34 G/L

www.amayna.cl

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

