

# Amayna

CHARDONNAY 2016



## NOTAS DE CATA

DE COLOR DORADO PÁLIDO BRILLANTE MUESTRA NOTAS DE PIÑA FRESCA, NOTA BIEN CARACTERÍSTICA DEL CHARDONNAY DEL VALLE DE LEYDA, QUE LUEGO SE ABRE A TOQUES DE DURAZNOS Y DAMASCOS Y SUAVES AROMAS DE AZAHARES. MADERA MUY LIGERA EN NARIZ QUE SE INTEGRA A SU EXPRESIÓN DE FRUTA. EN BOCA TIENE CONCENTRACIÓN, ES TEXTURADO Y DE SUAVE ACIDEZ QUE JUNTO A SU ESTRUCTURA VAN GENERANDO CAPAS DE SABORES Y POTENCIANDO SU COMPLEJIDAD. POTENCIAL DE GUARDA 8 A 10 AÑOS

IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS MÁS GRASOS, COMO EL SALMÓN, JUNTO CON MARISCOS, QUESOS, CARNES BLANCAS Y POSTRES.

NOMBRE DEL VINO:	AMAYNA CHARDONNAY
AÑADA:	2016
CEPA:	100% CHARDONNAY
CAJAS PRODUCIDAS:	1.100

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO:	13 KM.
PRODUCCIÓN:	6,5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.000 PLANTAS/HA
AÑO DE PLANTACIÓN:	1999
MATERIAL:	SELECCIÓN MASAL MENDOZA – PIE FRANCO.

## DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA:	DESDE EL 23 AL 29 DE MARZO DE 2016, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO. COSECHA MANUAL.
FERMENTACIÓN:	EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CERCANA A LOS 17 °C. CONTACTO CON LAS BORRAS FINAS POR 2 MESES.
CRIANZA EN BARRICA:	50% DEL VINO ESTUVO 16 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. 10% BARRICA NUEVA DE 500 Y 600 L Y BARRICAS USADAS. 50% PROVENIENTE DE ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE.

## ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,15
ACIDEZ TOTAL:	6,31 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL:	14,0%
AZÚCAR RESIDUAL:	2,68 G/L