

Amayna

GARDEN BLEND
VINTAGE 2014



GARCES SILVA
FAMILY VINEYARDS

DESCÚBRELO

DE COLOR ROJO RUBÍ BRILLANTE ESTE PARTICULAR VINO MUESTRA NOTAS A FRUTA MADURA, CON UNA INTENSIDAD AROMÁTICA MEDIA, TOQUES DE CEREZA LICOROSA COMPLEMENTADA CON UN CARÁCTER DE ESPECIAS DULCES CON NOTAS A CANELA, CLAVO DE OLORES, SUAVES TOQUES DE CEDRO Y ALGO BALSÁMICO QUE AL ABRIRSE EN LA COPA DA PASO A UNA SUTIL NOTA DE VIOLETAS.

EN BOCA ES UN VINO DE PESO MEDIO, CONCENTRADO EN SABORES, CON SUAVIDAD Y UNTUOSIDAD, TANINOS BIEN ARMADOS QUE CREAN UNA ESTRUCTURA SÓLIDA EN MITAD DE BOCA. BUEN FINAL CON ACIDEZ MEDIA Y PERSISTENCIA.

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA GARDEN BLEND
AÑADA	: 2014
VARIETALES	: 28% SYRAH - 28% C. FRANC 21% PETIT VERDOT 14% GRENACHE - 9% CABERNET SAUVIGNON
CAJAS PRODUCIDAS	: 100

UN JARDÍN CON VISTA AL MAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: SAN JUAN DE LEYDA
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KMS
PRODUCCIÓN	: 5.000 KG/ HA
POTENCIAL DE GUARDA	: 10 AÑOS

LA MAGIA

LA VENDIMIA DE NUESTRO JARDÍN DE VARIETALES FUE REALIZADA A MANO, COSECHANDO LOS MEJORES RACIMOS QUE PUEDAN ASEGURAR UNA GRAN CALIDAD. LA VINIFICACIÓN DE LOS DISTINTOS COMPONENTES DE LA MEZCLA FUE HECHA POR SEPARADO EN PEQUEÑOS CONTEDORES, CON UVA DESPALILLADA Y CON UNA EXTRACCIÓN HECHA PRINCIPALMENTE MEDIANTE SUAVES PISONEOS.

PARA ESTA, LA PRIMERA VERSIÓN DE AMAYNA GARDEN BLEND, LOS DIFERENTES COMPONENTES FUERON GUARDADOS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO Y TERCER USO POR ALREDEDOR DE 18 MESES PARA PODER AFINAR TANINOS Y CONTRIBUIR CON SUAVES AROMAS SECUNDARIOS Y MANTENIENDO UN BUEN RESPETO DE LA FRUTA. UNA VEZ HECHA LA MEZCLA FINAL, EL VINO FUE EMBOTELLADO Y HA REPOSADO MÁS DE 12 MESES EN BOTELLA PARA FINALMENTE SER PRESENTADO.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,73
ACIDEZ TOTAL	: 5,1
ALCOHOL	: 14,0
AZÚCAR RESIDUAL	: 2,1

