

# Amayna

GARDEN BLEND  
VINTAGE 2017

EN SAN JUAN DE LEYDA HAY UN JARDÍN CON VISTA AL MAR. UN JARDÍN DE VIÑEDOS DE LA FAMILIA GARCÉS SILVA, UN LUGAR PRIVILEGIADO DE SUELOS GRANÍTICOS, DONDE DICEN QUE LAS FLORES CONVERSAN CON LA LUNA Y LA BRISA DEL MAR ENFRÍA LA TIERRA CON SUS SOPLIDOS.

DESPUÉS DE 15 AÑOS DE DEDICACIÓN, AQUÍ NACE AMAYNA GARDEN BLEND, CON SU SEGUNDA COSECHA DE SOL 3.000 BOTELLAS DE UNA MEZCLA DE VARIEDADES ÚNICAS EN ESTE TERROIR.

## DESCÚBRELO

CON UN COLOR ROJO RUBÍ, ESTA PARTICULAR MEZCLA TIENE NOTAS DE FRUTA ROJA VIBRANTE CON MUCHA INTENSIDAD Y CARÁCTER. MUESTRA AROMAS DE FRAMBUESAS FRESCAS QUE DAN PASO A NOTAS ESPECIADAS QUE SE FUNDEN A UNA MADERA SUAVE MUY INTEGRADA QUE APORTA ALGO DE CEDRO Y UN FINAL BALSÁMICO.

EN BOCA ES UN VINO DE CUERPO MEDIO, CONCENTRADO EN SABORES, CON SUAVIDAD EN SUS TANINOS Y TENSIÓN. UN FINAL LARGO DE GRAN ACIDEZ Y PERSISTENCIA, VISLUMBRAN UNA GRAN CAPACIDAD DE GUARDA.

## UN JARDIN CON VISTA AL MAR

NOMBRE DEL VINO:	AMAYNA GARDEN BLEND
COSECHA:	2017
VARIETALES:	40% GRENACHE - 30% SYRAH - 20% PETIT VERDOT - 10% CABERNET SAUVIGNON.
BOTELLAS PRODUCIDAS:	3000 BOTELLAS & 55 MAGNUMS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	SAN JUAN DE LEYDA
PROXIMIDAD AL OCEANO PACÍFICO:	14 KMS
PRODUCCIÓN:	5,000 KG / HA
POTENCIAL DE GUARDA:	20 AÑOS

## LA MAGIA

LA COSECHA DE LOS PEQUEÑOS CUARTELES-JARDÍN FUE HECHA A MANO, SELECCIONANDO LOS MEJORES RACIMOS PARA LLEGAR A LA CALIDAD BUSCADA. LA VINIFICACIÓN FUE HECHA EN PEQUEÑOS LOTES CON UVAS 100% DESPALILLADA CON UNA EXTRACCIÓN SUAVE MEDIANTE PISONEOS.

PARA ESTA SEGUNDA VERSIÓN DE AMAUNA GARDEN BLEND, LA GUARDA SE HIZO EN Foudre de MADERA FRANCESA POR 22 MESES PARA EL AFINAMIENTO DE LOS TANINOS Y PARA CONTRIBUIR CON AROMAS SECUNDARIOS PERMITIENDO UN RESPETO POR LA FRUTA.

## ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,7
ACIDEZ TOTAL:	5,9
ALCOHOL:	14,5
AZÚCAR RESIDUAL:	1,7



GARCÉS SILVA  
FAMILY VINEYARDS

VALLE LEYDA, CHILE | WWW.VGS.CL

