

Amayna

SAUVIGNON BLANC 2020



NOTAS DE CATA

VINO CRISTALINO, DE COLOR DORADO PÁLIDO CON TONOS VERDES. EN NARIZ MUESTRA UN PERFIL COMPLEJO, UN POCO MÁS FRESCO QUE COSECHAS ANTERIORES, A PESAR DE VENIR DE UNA COSECHA CÁLIDA. TIENE UN INICIO MARCADO POR SUTILES AROMAS DE LIMAS FRESCAS Y UNA SENSACIÓN MINERAL QUE DAN PASO A NOTAS MÁS FLORALES QUE RECUERDAN AZAHARES Y JAZMÍN. LUEGO DE UNOS MINUTOS EN LA COPA, LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA PASA A NOTAS DE FISALIS, DAMASCO FRESCO Y PIÑA JOVEN.

EN BOCA ES UN VINO DE BUENA CONCENTRACIÓN CON UNA ACIDEZ MEDIA QUE ACOMPAÑA BIEN EN EL PALADAR DANDO UNA SENSACIÓN CREMOSA TAN CARACTERÍSTICA, QUE A SU VEZ ES FRESCA Y QUE CONTRASTA CON UNA SENSACIÓN SALINA AL FONDO DE BOCA. A MEDIDA QUE AVANZA EN LA COPA MUESTRA DISTINTAS CAPAS DE SABORES CON UN FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR MARISCOS, PESCADOS Y PLATOS CON FRUTOS DEL MAR.

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SAUVIGNON BLANC
AÑADA	: 2020
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 5.230

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 9 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

VENDIMIA	: DEL 26 DE FEBRERO AL 10 DE MARZO DE 2020, RACIMOS SELECCIONADOS MAYORITARIAMENTE EN EL VIÑEDO. COSECHA A MANO.
FERMENTACIÓN	: 10 A 15 DÍAS EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURAS DE ENTRE 15° C A 17° C. 6 MESES DE MANTENCIÓN SOBRE LAS LÍAS.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,19
ACIDEZ TOTAL	: 6,71 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 13,9 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,8 G/L

GARCES SILVA
FAMILY VINEYARDS

VALLE DE LEYDA, CHILE | WWW.VGS.CL