

Amayna

SAUVIGNON BLANC 2018



NOTAS DE CATA

VINO CRISTALINO, DE COLOR DORADO PÁLIDO CON TONOS VERDES. EN NARIZ MUESTRA UN PERFIL COMPLEJO, CON UN INICIO MARCADO POR SUTILES AROMAS CÍTRICOS Y UNA SENSACIÓN MINERAL QUE DAN PASO A NOTAS FLORALES CON AZAHARES Y JAZMÍN, FINALIZANDO CON FRUTAS TROPICALES COMO PAPAYAS Y DURAZNO BLANQUILLO.

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

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

NOMBRE DEL VINO:	AMAYNA SAUVIGNON BLANC
AÑADA:	2018
CEPA:	100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS:	5,500

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO:	14 KM.
PRODUCCIÓN:	8 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	5.000 PLANTAS/HA

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA:	DEL 12 AL 28 DE MARZO DE 2018, 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

ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,19
ACIDEZ TOTAL:	6,49 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL:	14,0 %
AZÚCAR RESIDUAL:	1,15 G/L