

Amayna

SAUVIGNON BLANC
BARREL FERMENTED 2006



www.amayna.cl

NOTA DE CATA

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SAUVIGNON BLANC BARREL FERMENTED
AÑADA	: 2006
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 1.010

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA
CERCAÑÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

VENDIMIA	: 15 DE MARZO, SELECCIÓN DE RACIMOS EN EL VIÑEDO Y EN BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS.
FERMENTACIÓN	: 15 DÍAS EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS DE 228 LITROS. TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN : 19°C - 20°C
CRianza EN BARRICA	: 12 MESES.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,3
ACIDEZ TOTAL	: 5,63 g/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%

V A L L E L E Y D A , C H I L E