

Amayna

SAUVIGNON BLANC 2008



www.amayna.cl

NOTAS DE CATA

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SAUVIGNON BLANC
AÑADA	: 2008
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 6,500

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 7 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5,000 PLANTAS/HA

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

VENDIMIA	: 29 DE MARZO DE 2007, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS
FERMENTACIÓN	: 10 DÍAS EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE. TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 17°C - 19°C, CONTACTO CON LAS LIAS DURANTE DOS MESES

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,31
ACIDEZ TOTAL	: 6,08 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE