

Amayna

SAUVIGNON BLANC 2010



NOTAS DE CATA

DE COLOR BRILLANTE Y SUAVES TONOS VERDOSOS.

EN NARIZ FRUTAS TROPICALES, COMO MANGO Y GUAYABA. SUAVE SENSACIÓN CÍTRICA A LIMA Y NOTAS MINERALES CON UN DEJO A JENGIBRE Y JAZMÍN.

UNA BOCA COMPLEJA, VISCOSA, DE ACIDEZ FINA Y PALADAR LARGO, TERMINANDO CON UN TOQUE SALINO.

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

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SAUVIGNON BLANC
AÑADA	: 2010
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 6.200

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	: 15 DE ABRIL DE 2010, 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	: 3,41
ACIDEZ TOTAL	: 5,82 g/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%

www.amayna.cl

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE