

Amayna SAUVIGNON BLANC 2011



NOTAS DE CATA

DE COLOR VERDOSO BRILLANTE Y CRISTALINO CON SUAVES TONOS DORADOS. EN NARIZ FRUTAS TROPICALES, COMO MANGO Y GUAYABA, JUNTO CON UNA SUAVE SENSACIÓN CÍTRICA A LIMA Y NOTAS MINERALES CON UN DEJO A JENGIBRE Y JAZMÍN.

UNA BOCA COMPLEJA, VISCOSA, DE ACIDEZ MUY 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	: 2011
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 6.800

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

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN :

VENDIMIA	: 10 DE ABRIL DE 2011, 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 LÍAS DURANTE DOS MESES

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,3
ACIDEZ TOTAL	: 5,4 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,32 G/L

www.amayna.cl

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

