

Amayna

SAUVIGNON BLANC 2012



NOTAS DE CATA

VINO QUE MUESTRA UN COLOR VERDE-AMARILLO MUY SUAVE, CON UNA INCREÍBLE TRANSPARENCIA. PRESENTA LEVES TONOS DORADOS QUE SE ACENTÚAN CON LA BRILLANTEZ DEL VINO.

EN NARIZ EXPRESA UNA ALTA INTENSIDAD AROMÁTICA, COMPUESTA PRINCIPALMENTE POR AROMAS TROPICALES Y EXÓTICOS COMO LA PIÑA Y MANGO. A ESTOS AROMAS SE SUMAN NOTAS TIOLADAS, TAMBIÉN AROMAS DE FLORES BLANCAS Y UN DEJO SUAVE A JENGIBRE, AROMÁTICAMENTE MUY COMPLEJO, PROFUNDO Y ELEGANTE.

EN BOCA MUESTRA INMEDIATAMENTE UNA SENSACIÓN SUAVE, DULCE Y DELICADA. LENTAMENTE COMIENZA A MOSTRAR SU POTENCIA Y COMPLEJIDAD EN BOCA, CON UN GRAN VOLUMEN Y VISCOSIDAD. UN VINO CON MUCHAS CAPAS DE SABORES, CON UN EXQUISITO PALADAR, BASTANTE LARGO DONDE TERMINA CON UNA SENSACIÓN SALINA O MINERAL.

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

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SAUVIGNON BLANC
AÑADA	: 2012
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 6.500

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCAÑA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 7 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

VENDIMIA	: 25 DE MARZO DE 2012, 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	: 5,1 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,3 G/L

www.amayna.cl

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

