

Amayna

SAUVIGNON BLANC 2015



NOTAS DE CATA

DE UN CRISTALINO COLOR, CON SUAVES TONOS VERDES. DESTACAN SUS TONOS BRILLANTES A CONTRALUZ.

EN NARIZ EXPRESA UNA ALTA INTENSIDAD AROMÁTICA, COMPUESTA PRINCIPALMENTE POR AROMAS A FRUTOS TROPICALES Y EXÓTICOS COMO EL MANGO, PIÑA Y MARACUYÁ. A ESTAS NOTAS SE SUMAN AROMAS FRESCOS DE FLORES BLANCAS COMO EL JAZMÍN, AROMÁTICAMENTE MUY COMPLEJO, PROFUNDO Y ELEGANTE.

EN BOCA MUESTRA 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	: 2015
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 4.100

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	: 26 DE MARZO DE 2015, 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	: 3,49
ACIDEZ TOTAL	: 5,25 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,25 G/L