

Amayna

SAUVIGNON BLANC 2016



NOTAS DE CATA

VINO CRISTALINO, DE COLOR DORADO PÁLIDO CON Matices VERDES. EN NARIZ MUESTRA UN PERFIL COMPLEJO, CON UN INICIO MARCADO POR SUTILES AROMAS FLORALES CON NOTAS A AZAHARES Y JAZMÍN FINALIZANDO CON FRUTAS TROPICALES COMO PAPAYAS Y DURAZNO BLANCO Y DE CÍTRICOS MADUROS.

EN BOCA ES UN VINO DE BUENA CONCENTRACIÓN CON UNA ACIDEZ MEDIA QUE ACOMPAÑA BIEN EN EL PALADAR DANDO UNA SENSACIÓN CREMOSA Y FRESCA. A MEDIDA QUE AVANZA EN LA COPA MUESTRA DISTINTAS CAPAS DE SABORES CON UN FINAL LARGO Y UNA SUAVE SENSACIÓN SALINA.

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

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SAUVIGNON BLANC
AÑADA	: 2016
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 4.000

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 9 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

VENDIMIA	: VENDIMIA: DEL 10 AL 24 DE MARZO DE 2016, RACIMOS SELECCIONADOS MAYORITARIAMENTE EN EL VIÑEDO. COSECHA A MANO.
FERMENTACIÓN	: 10 A 15 DÍAS EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURAS DE ENTRE 15°C A 17°C

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,32
ACIDEZ TOTAL	: 5,32 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,0 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,24 G/L