

Amayna

SAUVIGNON BLANC  
BARREL FERMENTED 2012



GARCES SILVA  
FAMILY VINEYARDS

## NOTAS DE CATA

VINO BRILLANTE Y CRISTALINO CON TONOS DORADOS. SUS AROMAS MUESTRAN INMEDIATAMENTE UNA INCREÍBLE COMPLEJIDAD AROMÁTICA EXPRESADA CON FINEZA Y ELEGANCIA. EN NARIZ DE GRAN VARIEDAD AROMÁTICA DESDE FRUTAS EXÓTICAS MADURAS COMO LA PAPAYA HASTA LA ELEGANCIA DE LA VAINILLA, CARAMELO Y ESPECIES. EN BOCA SE MARCAN LAS NOTAS FRESCAS Y DULCES CON UNA EXQUISITA ACIDEZ NATURAL, ENTREGANDO UN PALADAR LARGO, CREMOSO Y PROFUNDO. UN VINO CON ALTÍSIMO POTENCIAL DE GUARDA QUE CON EL TIEMPO IRÁ DESARROLLANDO NOTAS A MIEL Y MOSCATEL. UN VINO MUY DISTINTO PARA DISFRUTAR EN UN MOMENTO ESPECIAL.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR MARISCOS, PESCADOS GRASOS Y CRUSTÁCEOS.

NOMBRE DEL VINO:	AMAYNA SAUVIGNON BLANC BARREL FERMENTED
AÑADA:	2012
CEPA:	100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS:	450
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO:	14 KM.
PRODUCCIÓN:	9 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	5000 PLANTAS/HA

## DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA:	PRINCIPIOS DE ABRIL, SELECCIÓN DE RACIMOS EN EL VIÑEDO Y EN BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS
FERMENTACIÓN:	15 DÍAS EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS DE 228 LITROS
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:	190C - 200C
CRIANZA EN BARRICA:	12 MESES.

## ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,34
ACIDEZ TOTAL:	5,42 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL:	14,5 %
AZÚCAR RESIDUAL:	1,76 G/L