

# Amayna

SAUVIGNON BLANC 2019



## NOTAS DE CATA

VINO CRISTALINO, DE COLOR DORADO PÁLIDO CON TONOS VERDES. EN NARIZ MUESTRA UN PERFIL COMPLEJO, CON UN INICIO MARCADO POR SÚTILES AROMAS DE LIMAS FRESCAS Y UNA SENSACIÓN MINERAL QUE DAN PASO A NOTAS MÁS FLORALES QUE RECUERDAN AZAHARES Y JAZMÍN. LUEGO DE UNOS MINUTOS EN LA COPA LA COMPLEJIDAD PASA A NOTAS DE FIALIS Y DAMASCO FRESCO.

EN BOCA ES UN VINO DE BUENA CONCENTRACIÓN CON UNA ACIDEZ MEDIA QUE ACOMPAÑA BIEN EN EL PALADAR DANDO UNA SENSACIÓN CREMOSA Y FRESCA Y QUE CONTRASTA CON UNA SENSACIÓN SALINA AL FONDO DE BOCA. 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	: 2019
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 5.000

## 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	: DEL 13 AL 24 DE MARZO DE 2019, 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. VINO ESTUVO 3 MESES SOBRE LAS LÍAS.

## ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,24
ACIDEZ TOTAL	: 6,41 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL	: 14,0 %
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,8 G/L