

# Amayna

CHARDONNAY 2007



[www.amayna.cl](http://www.amayna.cl)

## NOTAS DE CATA

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA CHARDONNAY
AÑADA	: 2007
CEPA	: 100% CHARDONNAY
CAJAS PRODUCIDAS	: 1.960

## DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCAÑÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 8 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO :

VENDIMIA	: 15º DE ABRIL DE 2007, SELECCIÓN DEL RACIMO EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS
FERMENTACIÓN	: 15 DÍAS EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DE 228 LITROS, 50% BARRICA NUEVA Y 50% BARRICA DE UN VINO TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN : 19°C - 20°C
CRIANZA EN BARRICA	: 12 MESES.

## ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,33
ACIDEZ TOTAL	: 6,5 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL	: 14,0%

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE