

Amayna

CHARDONNAY 2009



NOTAS DE CATA

DE COLOR AMARILLO CLARO CON TENUES TONOS DORADOS. EN NARIZ FRUTA TROPICAL, COMO EL PLÁTANO Y PIEL DE NARANJA. PRESENTA NOTAS A VAINILLA, CARAMELO Y MAZAPÁN. UNA BOCA LIMPIA, FRESCA Y EQUILIBRADA. DE FINA ACIDEZ Y DULZOR INICIAL, CONTRASTADO CON UN FINAL SALINO. UN VINO BLANCO MUY COMPLEJO.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS MÁS GRASOS COMO EL SALMÓN JUNTO CON MARISCOS, QUESOS, CARNES BLANCAS Y POSTRES.

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA CHARDONNAY
AÑADA	: 2009
CEPA	: 100% CHARDONNAY
CAJAS PRODUCIDAS	: 2.900

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCAÑA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 7 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN :

VENDIMIA	: 14 DE ABRIL AL 5 DE MAYO DE 2009, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS.
FERMENTACIÓN	: EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CERCANA A LOS 17°C. CONTACTO CON LAS BORRAS FINAS POR 2 MESES. TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN : 19°C - 20°C
CRIANZA EN BARRICA	: 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. 20% BARRICA NUEVA, 40% BARRICA DE UN USO Y 40% BARRICA DE SEGUNDO USO.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,35
ACIDEZ TOTAL	: 6,32 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%
AZÚCAR RESIDUAL	: 1,67 G/L

www.amayna.cl

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

