

Amayna

PINOT NOIR 2006



www.amayna.cl

NOTAS DE CATA

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA PINOT NOIR
AÑADA	: 2006
CEPA	: 100% PINOT NOIR
CAJAS PRODUCIDAS	: 3,700

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5,000 PLANTAS/HA

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

VENDIMIA	: 10 DE ABRIL DE 2006, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 10 KILOS.
FERMENTACIÓN	: 10 DÍAS DE MACERACIÓN EN FRÍO PRE-FERMENTATIVA (7°C), 15 DÍAS DE FERMENTACIÓN EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE, TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 28°C - 30°C
CRIANZA EN BARRICA	: 12 MESES: 30% BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS Y 70% EN BARRICA DE UN VINO.

ANÁLISIS QUÍMICO:

pH	: 3,66
ACIDEZ TOTAL	: 5,33 g/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,6%

V A L L E L E Y D A , C H I L E