

*Amayna* SAUVIGNON BLANC  
BARREL FERMENTED 2007



## NOTAS DE CATA

---

COMO EN UNA TORMENTA, SE MEZCLAN LOS FRUTOS TROPICALES MADUROS, NOTAS MINERALES Y AROMAS A VAINILLA PROVENIENTES DE UNA BARRICA ELEGANTE, BIEN CASADA CON LA FRUTA, QUE NOS ENTREGA UN VINO DE GRAN COMPLEJIDAD AROMÁTICA.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR MARISCOS, PESCADOS GRASOS Y CRUSTÁCEOS.

---

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SAUVIGNON BLANC BARREL FERMENTED
AÑADA	: 2007
CEPA	: 100% SAUVIGNON BLANC
CAJAS PRODUCIDAS	: 1.600
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCÉANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 5.000 PLANTAS/HA

---

## DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN :

VENDIMIA	: 19 DE MARZO, 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 : 19°C - 20°C
CRIANZA EN BARRICA	: 12 MESES.

---

## ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,25
ACIDEZ TOTAL	: 5,87 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL	: 14,5%

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

