

Amayna

SYRAH 2008



www.amayna.cl

NOTAS DE CATA

NOMBRE DEL VINO	: AMAYNA SYRAH
AÑADA	: 2008
CEPA	: 100% SYRAH
CAJAS PRODUCIDAS	: 760

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	: LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO	: 14 KM.
PRODUCCIÓN	: 5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	: 4.167 PLANTAS/HA

VINIFICACIÓN:

VENDIMIA	: 16° DE MAYO DE 2008, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO Y BODEGA. VENDIMIA MANUAL.
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: 65% BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS Y 35% EN BARRICA DE UN VINO.

ANÁLISIS QUÍMICO:

pH	: 3,53
ACIDEZ TOTAL	: 5,60 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL	: 14,5%

VALLE LEYDA - SAN ANTONIO, CHILE

www.amayna.cl