

# Amayna

GARDEN BLEND WHITE 2021



## NOTAS DE CATA

VINO CRISTALINO, DE COLOR DORADO PÁLIDO CON TONOS VERDES. EN NARIZ MUESTRA UN PERFIL ALGO AUSTERO MARCADO POR UNA MEZCLA DE AROMA CÍTRICOS Y A FRUTAS BLANCAS, COMO DURAZNO BLANQUILLO Y SUAVE NOTA DE PERA DE AGUA PARA LUEGO DAR UNA SENSACIÓN DE NOTAS FLORALES COMO AZAHARES Y NOTAS ESPECIADAS DE JENGIBRE FRESCO. MUY COMPLEJO.

EN BOCA ES UN VINO QUE LLAMA LA ATENCIÓN POR SU TEXTURA OLEOSA Y ESTRUCTURA QUE SE APOYA EN UNA ACIDEZ FILOSA Y UNA LARGA PERSISTENCIA. UN VINO QUE PROMETE UNA GRAN EVOLUCIÓN CON EL TIEMPO.

IDEAL PARA UN APERITIVO EN LA TERRAZA Y PARA PLATOS CON FRUTOS DEL MAR.

NOMBRE DEL VINO:	GARDEN BLEND WHITE
AÑADA:	2021
CEPA:	52% RIESLING, 28% ROUSSANE, 10% VIOGNIER, 10% S. GRIS.
PRODUCCIÓN:	1.500 BOTELLAS Y 15 MAGNUMS.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO:	12 KM.
PRODUCCIÓN:	5 TON/HA
MATERIAL:	PROVIENE DE 4 MICRO VIÑEDOS REPARTIDOS EN DISTINTAS PARTES DEL CAMPO SAN ANDRÉS DE HUINCA DE VIÑA GARCÉS SILVA. EN TOTAL LA PRODUCCIÓN DE TODAS LAS UVAS NO SUPERA LOS 2.500 KG EN CADA COSECHA.

## DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA:	SE COSECHÓ TODO EL MISMO DÍA, 1 DE ABRIL DE 2021, RACIMOS SELECCIONADOS MAYORITARIAMENTE EN EL VIÑEDO. COSECHA A MANO. PRENSADO DIRECTO DE LAS 4 VARIEDADES JUNTAS SIN CORTES.
-----------	---

CO-FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA EN ACERO INOXIDABLE CON POR 60 DÍAS A 16°C. GUARDA EN ACERO DONDE SE MANTUVO SOBRE LAS LÍAS POR 9 MESES. LUEGO UVO UN PASO DE 3 MESES EN Foudre ANTES DE SER EMBOTELLADO.

## ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,13
ACIDEZ TOTAL:	6,4 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL:	13,5 %
AZÚCAR RESIDUAL:	2,8 G/L

**GARCES SILVA**  
MILY VINEYARDS

VALLE LEYDA, CHILE | WWW.VGS.CL