

Amayna

CHARDONNAY 2022



GARCES SILVA
FAMILY VINEYARDS

NOTAS DE CATA

DE COLOR DORADO PÁLIDO BRILLANTE MUESTRA UNA NARIZ COMPLEJA E INTENSA CON MUCHA TIPICIDAD, CON UN PERFIL CÍTRICO DONDE DESTACAN NOTAS FRUTALES DE LIMAS, Y SUAVES TOQUE SUAVE DE PIÑA Y HUESILLOS. CIERRA EN NARIZ UN SUTIL CARÁCTER DE PÓLVORA Y FRUTOS SECOS. EL APORTE DE MADERA ES LIGERO EN NARIZ, RESALTANDO ALGUNAS NOTAS AHUMADAS QUE SE INTEGRAN A SU EXPRESIÓN DE FRUTA Y SOLO ACOMPAÑAN AL VINO. EN BOCA TIENE CONCENTRACIÓN, PERO TAMBIÉN TENSIÓN CON UN RICO BALANCE DE TEXTURA SUAVE Y ACIDEZ PUNZANTE, CON UN FONDO DE BOCA FRUTAL QUE GENERA CAPAS DE SABORES Y POTENCIA SU COMPLEJIDAD.

POTENCIAL DE GUARDA 8 A 10 AÑOS

IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS MÁS GRASOS, COMO EL SALMÓN, JUNTO CON MARISCOS, QUESOS O SOPA DE ZAPALLO.

NOMBRE DEL VINO:	AMAYNA CHARDONNAY
AÑADA:	2022
CEPA:	100% CHARDONNAY
CUARTEL #1	
PRODUCCIÓN TOTAL:	14.900 BOTELLAS Y 15 MAGNUMS
EMBOTELLACIÓN:	22 DE ENERO 2023
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	LEYDA - SAN ANTONIO
CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO:	13 KM.
PRODUCCIÓN:	6,5 TON/HA
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.000 PLANTAS/HA
AÑO DE PLANTACIÓN:	1999
MATERIAL:	CUARTEL N°1 SELECCIÓN MASAL MENDOZA – PIE FRANCO Y CUARTEL 89 CLON 548

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA: AÑO CLÁSICO PARA LA ZONA CON PRODUCCIONES MEDIAS. COSECHA EL 2 Y 8 DE ABRIL DE 2022, RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO. COSECHA MANUAL. Prensado directo con racimo completo.

FERMENTACIÓN: EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE, FODRES Y BARRICAS. CONTACTO CON LAS BORRAS 12 MESES SIN TRASIEGOS.

CRIANZA: 75% DEL VINO ESTUVO EN MADERA DE ROBLE FRANCÉS, ENTRE BARRICAS, TONELES Y FODRES Y EL RESTO EN ACERO INOXIDABLE.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH:	3,14
ACIDEZ TOTAL:	6,5 G/L (H ₂ T)
ALCOHOL:	13,5%
AZÚCAR RESIDUAL:	2,6 G/L

VALLE LEYDA, CHILE | WWW.VGS.CL