

# Amayna

SAUVIGNON BLANC 2024



## NOTAS DE CATA

VINO CRISTALINO, DE COLOR DORADO PÁLIDO CON TONOS VERDES. EN NARIZ MUESTRA UN PERFIL COMPLEJO Y FRESCO. TIENE UN INICIO MARCADO POR SUTILES AROMAS DE FRUTA MADURA Y TROPICALES QUE MEZCLAN BIEN A NOTAS DE LIMAS FRESCAS. LA COMPLEJIDAD APARECE LUEGO DE UNOS MINUTOS EN LA COPA QUE APARECIENDO AROMAS DE FISALIS, DURAZNO BLANQUILLO Y PIÑA FRESCA. TERMINA CON UNA NOTA HERBAL MUY INTEGRADA Y SUAVE QUE ES MUY PROPIA DE LA VARIEDAD EN EL VALLE DE LEYDA.

EN BOCA ES UN VINO CON CONCENTRACIÓN Y DENSIDAD QUE CONTRASTAN PERFECTAMENTE CON LA ACIDEZ REFRESCANTE Y BIEN BALANCEADA QUE ACOMPAÑA BIEN EN EL PALADAR DANDO UNA SENSACIÓN PERSISTENTE Y SALINA AL FONDO DE BOCA. UNA MUY BUENA COSECHA DE ESTE SAUVIGNON BLANC AMAYNA QUE TENDRÁ UNA GRAN EVOLUCIÓN EN EL TIEMPO.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR MARISCOS, PESCADOS Y PLATOS CON FRUTOS DEL MAR.

NOMBRE DEL VINO: AMAYNA SAUVIGNON BLANC

AÑADA: 2024

CEPA: 100% SAUVIGNON BLANC

CAJAS PRODUCIDAS: 8.000 (CAJAS DE 9 L)

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: LEYDA - SAN ANTONIO

CERCANÍA AL OCEANO PACÍFICO: 14 KM.

PRODUCCIÓN: 9 TON/HA

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 5.000 PLANTAS/HA

## DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

VENDIMIA:	DEL 13 DE MARZO AL 05 DE ABRIL DE 2024 (VENDIMIA MUY FRÍA Y TARDÍA) RACIMOS SELECCIONADOS MAYORITARIAMENTE EN EL VIÑEDO. COSECHA A MANO. DESPALILLADO Y PENSADO CON MUY POCa MACERACIÓN CON LAS PIELES.
FERMENTACIÓN:	10 A 15 DÍAS EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURAS DE ENTRE 15° C A 17° C.
CRianza:	6 MESES DE MANTENCIÓN SOBRE LAS LÍAS EN PROMEDIO.

## ANÁLISIS QUÍMICO

PH:	3,17
ACIDEZ TOTAL:	6,7 G/L (H <sub>2</sub> T)
ALCOHOL:	14,0 %
AZÚCAR RESIDUAL:	1,0 G/L

GARCÉS SILVA  
FAMILY VINEYARDS

VALLE LEYDA, CHILE | WWW.VGS.CL