

# Amayna

CÔTE D'MAR 2022



## NOTAS DE CATA

DE COLOR RUBÍ PROFUNDO CON Matices violetas, Amayna Côte d'Mar 2022 es una mezcla tinta que combina la intensidad del Syrah, la frescura de la Garnacha y la sutileza y el perfume del Viognier.

EN NARIZ, destacan frutos rojos y negros maduros, como frambuesas y moras, junto a delicadas notas florales, especias y un leve toque mineral.

EN BOCA, muestra una estructura equilibrada, con taninos finos, una acidez vibrante y un final persistente que resalta su elegancia.

PERFECTO PARA acompañar cordero, platos especiados o quesos maduros. Potencial de guarda de más de 10 años. Servir entre 16° y 18°C.

|                              |   |
|------------------------------|---|
| NOMBRE DEL VINO:             | AMAYNA CÔTE D'MAR                                       |
| AÑADA:                       | 2022  |
| CEPA:                        | 85% SYRAH Y 5% VIOGNIER (COFERMENTADO),<br>10% GARNACHA |
| PRODUCCIÓN:                  | 10.000 BOTELLAS Y 80 MAGNUMS                            |
| DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO       |   |
| DENOMINACIÓN DE ORIGEN:      | LEYDA - SAN ANTONIO                                     |
| CERCAÑÍA AL OCEANO PACÍFICO: | 14 KM.  |
| PRODUCCIÓN:                  | 7 TON/HA  |

## DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN:

|               |   |
|---------------|---|
| VENDIMIA:     | COSECHA MUY NORMAL CON UN FINAL DE TEMPORADA LEVEMENTE MÁS TEMPLADO. LOS DISTINTOS LOTES FUERON COSECHADOS ENTRE EL 01 Y EL 20 DE ABRIL DE 2022. RACIMOS SELECCIONADOS EN EL VIÑEDO. VENDIMIA MANUAL. |
| MACERACIÓN:   | EN FRÍO A 10 °C POR 3 A 4 DÍAS  |
| FERMENTACIÓN: | EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON EXTRACCIÓN MEDIANTE REMONTAJES CORTOS PARA EXTRAER SOLO LO JUSTO.<br>CRIANZA: 16 A 20 MESES EN FUDRES Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.                               |

## ANÁLISIS QUÍMICO

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| pH:              | 3,47                       |
| ACIDEZ TOTAL:    | 5,1 G/L (H <sub>2</sub> T) |
| ALCOHOL:         | 14%                        |
| AZÚCAR RESIDUAL: | 1,9 G/L                    |

GARCES SILVA  
FAMILY VINEYARDS

VALLE LEYDA, CHILE | WWW.VGS.CL