

AYLIN

Sauvignon Blanc 2009



VITICULTURA

Composición Varietal:	100% Sauvignon Blanc
Denominación de origen:	Leyda, Valle de San Antonio, Chile
Sistema de conducción:	Espaldera Vertical
Poda:	Guyot doble
Técnica de riego:	Goteo
Tipo de suelo:	Franco arcilloso, mezclado con granito descompuesto

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha:	1 de Abril 2009
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Recipientes de 450 kg.
Selección de fruta:	Racimos, antes del despalillado
Molienda:	Si
Maceración en frío (8-11°C):	6 horas al interior de la prensa
Enzima pectolítica:	Novozym FHC
Prensado:	Hasta 0,8 bar.
Decantación:	Hasta 100 NTU
Levadura:	VL-3
Nutrientes de levadura:	Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación:	17°C
Fermentación alcohólica:	23 días
Barrica:	10% del volumen en encina francesa

CRIANZA

Mezcla en barricas de roble:	5% durante 14 semanas
Mezcla en acero inoxidable:	95% durante 14 semanas
Bastoneo:	Diario durante 14 semanas

EMBOTELLADO

Estabilización:	Tartánica y proteica
Filtración:	Tierra, placa y cartucho
Fecha de envasado:	Julio, 2009
Tapado:	Tapa rosca
Producción total:	5.950 botellas

ANÁLISIS

Alcohol:	14%
Azúcar Residual:	1,3 g/l
Acidez total:	6,0 g/l
pH:	3,18

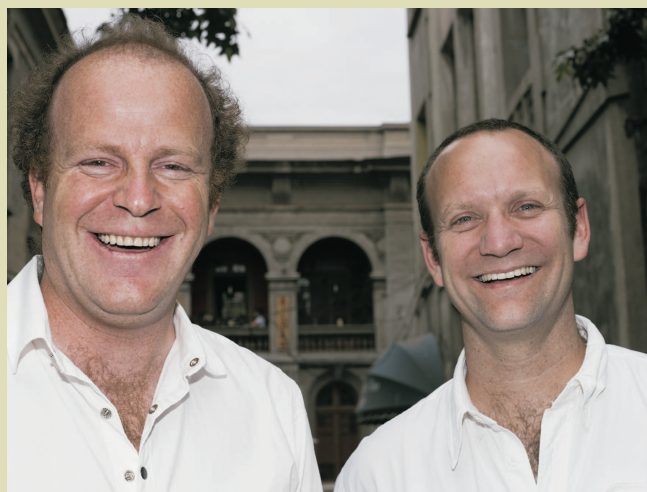
AYLIN es el más reciente proyecto vitivinícola desarrollado por las familias Muñoz y Bruchfeld.

AYLIN proviene de la zona de Leyda, en el Valle de San Antonio, a pocos kilómetros del Océano Pacífico. Su clima fresco y la influencia de la brisa marina convierten a este valle en la cuna de reconocidos Sauvignon Blanc de este Nuevo Mundo.

"Claridad y transparencia" significa su nombre en la lengua originaria mapuche. Eso es justamente lo que se busca con este vino: Un Sauvignon Blanc límpido, vibrante, dueño de una marcada mineralidad y un profundo sentido de su origen.

Aylin es mar, frescor y olas. Es un vino extrovertido y único, como su identidad.

Un vino que puede beberse solo, una y otra copa, pero se lucirá mucho más si es acompañando un plato pensado especialmente para él.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La vendimia 2009 fue un poco más cálida de lo normal en el sector de Leyda y Chile en general. Esto implicó que sabores herbáceos y cítricos tornaron levemente hacia caracteres más tropicales, lo cual aumenta la complejidad del vino. Lo que sigue igualmente firme, es la marcada mineralidad que siempre se puede observar en Leyda.

La vinificación de este vino tuvo algunas particularidades. Al igual que la mayoría de los Sauvignon Blanc, se realizó una maceración pelicular antes del prensado por algunas horas para luego obtener un jugo de bastante claridad. La temperatura de fermentación fue, sin embargo, un poco más elevada de lo normal. El objetivo era no obtener aromas demasiado frutales que desaparecen en poco tiempo y dar paso a caracteres un poco más salvajes y duraderos en el tiempo. Por otro lado 10% del vino fermentó en barricas de encina francesa. Una vez concluida la fermentación alcohólica, la mitad del vino que se encontraba en barricas pasó a acero inoxidable y el resto se mantuvo en contacto con el roble. Para resaltar la textura en boca de este vino, se realizaron bastoneos de forma diaria, tanto en las barricas como en el tanque, siendo lo normal solo realizarlo 1 o 2 veces por semana. Finalmente el vino fue envasado con el sistema de tapa rosca para asegurar y preservar todos los aromas y características del vino.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso muy pálido. En nariz presenta aromas a cítricos algo de piña y aromas muy minerales. En boca el vino tiene textura media y muy buen equilibrio entre la acidez y el dulzor aportado por el alcohol. Es un vino intenso bastante complejo que tiene un final media a largo.