

AYLIN

Sauvignon Blanc 2014



VITICULTURA

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

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha:	Mediados de Marzo
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Recipientes de 450 kg.
Selección de fruta:	Racimos, antes del despalillado
Molienda:	Si
Maceración en frío (8-11°):	Si
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:	15-16°C
Fermentación alcohólica:	20-21 días

CRIANZA

Mezcla en barricas de roble:	10% con bastoneo
Mezcla en acero inoxidable:	90% con agitación de lías

EMBOTELLADO

Estabilización:	Tártica y proteica
Filtración:	Tierra, placa y cartucho
Fecha de envasado:	Julio de 2014
Tapado:	Tapa rosca
Producción total:	500 cajas

ANÁLISIS

Alcohol:	13,5% v/v
Azúcar Residual:	7,17 g/l
Acidez total:	6,73 g/l
pH:	3,19

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. Pruébalo con un plato de ceviche fresco de pulpo y camarones, o un pescado blanco a la parilla con un toque de limón.



NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con matices dorados. En nariz es tremendamente mineral con notas cítricas y algo de zarzaparrillas. En boca tiene una acidez marcada pero muy en equilibrio con notas dulces. Es un vino muy complejo con un final medio.

Sven Bruchfeld,
Fines de 2014
www.polkura.cl

