

AYLIN

Sauvignon Blanc 2015



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:	Fines de marzo
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Recipientes de 450 kg.
Selección de fruta:	Racimos, antes del despalillado
Molienda:	Si
Enzima pectolítica:	Novozym FHC
Prensado:	Neumático
Decantación:	En frío
Levadura:	VL-3/ RMS2
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 batonnage
Mezcla en acero inoxidable:	90% con mezcla de lías después de la fermentación

EMBOTELLADO

Estabilización:	En frío
Filtración:	Si
Fecha de envasado:	Enero 2016
Tapado:	Tapa rosca
Producción total:	700 cajas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,2% by vol.
Azúcar Residual:	1,48 g/l
Acidez total:	3,52 g/l (H2SO4)
pH:	3,33

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 pulpa y camarones, o un pescado blanco a la parrilla con un toque de limón.



NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido. En nariz presenta aromas cítricos con notas tropicales. En boca aparecen duraznos blancos. Acidez suave y equilibrada. Intensidad y final medios.

Sven Bruchfeld,
Febrero 2016
www.polkura.cl

