

# 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](http://www.polkura.cl)

