

Polkura

AYLIN

MARCHIGUE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE
2018

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

VINIFICACION

Fecha de cosecha: 3ª semana de marzo 2018
Método de cosechal: Manual
Transporte: Recipientes de 450 kg
Selección de fruta: Racimos, antes del despalillado
Molienda: Si
Maceración en frío (8-11°C): 5 días
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 a 21 días

CRIANZA

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

EMBOTELLADO

Estabilización: Tartárica y proteica
Filtración: Tierra, placa y cartucho
Fecha de envasado: 25 de octubre de 2018
Tapado: Tapa rosca
Producción total: 1.100 cajas

ANALISIS

Alcohol: 14,2% v/v
Azúcar Residual: 1,85 g/l
Acidez total: 7,2 g/l
pH: 3,14

Notas de Cata:

Color amarillo verdoso. En nariz notas a hierbas y jalapeño.
Buen acidez pero al mismo tiempo textura muy suave en boca.
Vino de gran persistencia.

Sven 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 limpio, vibrante, dueño de una marcada mineralidad y un profundo sentido de su origen.

