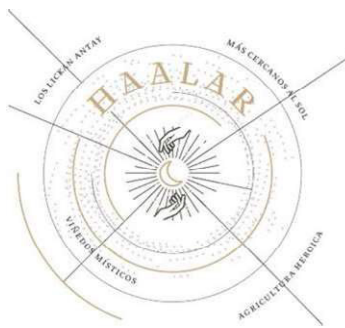


Ayllu



HAALAR ETIQUETA NEGRA 2023

VARIEDADES

Syrah 80% - Malbec 12% - Cabernet Franc 8%.

ORIGEN

Toconao, Chile.

TERROIR

Los vinos de Ayllu son elaborados por manos Lickan Antay en medio del desierto más árido del mundo. Nuestros viñedos se encuentran junto al Salar de Atacama y en medio del Cinturón de Fuego del Océano Pacífico. Por esta razón, los suelos son muy antiguos y arenosos, presentan una alta mineralidad y una abundante proporción de roca volcánica. Es por esto que nuestros vinos "saben al desierto".

COSECHA

Los racimos son cosechados de forma manual en inicio de marzo, durante la noche -gracias a la luna llena- o temprano en la madrugada, con el lucero del alba. Esto permite que la uva ingrese fría a la bodega (10-15°C) y en condiciones óptimas para su vinificación.

GUARDA

20% Envejecido en Tinaja de Arcilla por 12 meses y el 80% guardado en acero inox.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enólogo: Fabian Muñoz	Cosecha: Inicio de Marzo
Alcohol (Vol.%): 12,5°	Ph: 3,61
Acidez Tartárica: 7.6 g/l	Azúcar Residual: 3,8 g/l

CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA

Color : De color Rojo con matices violetas intenso y profundo.

Aroma : Es un vino que la fruta está muy presente, con notas de fruta negra y fruta roja, acompañada de algunas flores azules y notas lácticas otorgada por la fermentación maloláctica. Pero también acompañan distintas notas de especie que nos da el lugar y algunas variedades, con ella se hace presente la nota de especias como pimienta .

Boca : Se refleja los sabores de las distintas frutas, con un tanino que acompaña con su sedosidad, una acidez presente que se acompaña de la mineralidad, y un final agradable y persistencia media.

Vino de altura
Desierto de Atacama
Toconao - Chile