Ayllu



Vino de altura
Desierto de Atacama

Toconao Chile

Ensamblaje Tinto 2023

VARIEDADES

Malbec 65% - Pais 25% - Syrah 10%

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".

Contamos con más de 360 días al año con un sol abrasador, el cual es acompañado por noches frescas y frías, lo que permite una lenta y controlada maduración de la uva.

GUARDA

100% Envejecido en acero Inox.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Guardar a T° 14 – 16 y en un sector con poca luminosidad.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Enólogo: Fabian Muñoz
Alcohol (Vol%): 13,0°
Acidez Tartárica: 7,43 g/l
Cosecha: Mediado de Marzo
Ph: 3,87
Azúcar Residual: 4,0 g/l

CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA

- Color: De color violeta intenso y profundo.
- Aroma: Este es un vino muy frutal, con aromas a frutos negros, berries, moras, arándanos, muestran un carácter frutal delicioso, nítido; frutas negras en medio de hierbas.
- Boca: Expresa una concentración de sabores frutales con taninos firmes que envuelven en el paladar, acidez presente, una mineralidad clásica del desierto de atacama que construyen un cuerpo generoso y fresco, con un final delicioso

San Pedro de Atacama
Toconao

Cosechado bajo
la influencia lunar

360 días al sol