



Ayllu



Vino de altura
Desierto de Atacama

Toconao Chile

Ensamblaje Blanco 2025

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay (70%) - Chenin Blanc (30%)

ORIGEN

Toconao, Antofagasta, Chile.

DESCRIPCION

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 de origen volcánico, presentan una alta mineralidad y una abundante proporción de rocas. Es por esto que nuestros vinos "saben al desierto".

GUARDA

50% Envejecido en barricas de roble Frances de 3° uso por 4 meses y 50% en guarda de acero Inox.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

CARACTERISTICAS TECNICAS

Enólogo: Fabian Muñoz

Cosecha: Inicio de Enero

Alcohol (Vol%): 12.0°

Ph: 3.29

Acidez Tartárica: 7.9 g/l

Azúcar Residual: 2.8g/l

CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo Verdoso.
- **Aroma:** En nariz aparecen notas a frutas características de cada variedad, donde dominan complejos aromas desplegando una mineralidad, con aromas frutales, manzana verde y cítrico, en perfecto equilibrio con los aromas elegantes aportadas por la crianza en roble francés.
- **Boca:** En boca evidencia notas minerales y frutales combinadas con la acidez refrescante, salina y levemente herbal, acompañado de una textura equilibrada que conducen a un final fresco y persistente.



San Pedro de Atacama
Toconao



Cosechado bajo
la influencia lunar



360 días al sol