



Ayllu



Vino de altura
Desierto de Atacama

Toconao Chile



ROSADO 2025

VARIETADES

Pinot Noir 50% - Cabernet Franc 50%.

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% Guarda en Acero Inox.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enólogo: Fabian Muñoz

Cosecha: Mitad de Enero

Alcohol (Vol%): 12,0°

Ph: 3,20

Acidez Tartárica: 7,5 g/l

Azúcar Residual: 2,4g/l

CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rosado pálido, con reflejos salmón.
- **Aroma:** En nariz expresa delicadas notas de aromas de fruta roja ácida como cerezas, fresas y frambuesas junto con sutiles notas de albaricoque, que se conjugan con la sensación salina que nos demuestra el terroir.
- **Boca:** En boca interactuar con los sabores de las diferentes frutas expresadas, el volumen y sedosidad dada por el Petit Verdot hacen que la acidez y mineralidad aportada por el Cabernet franc entreguen un cuerpo ligero y vibrante.



San Pedro de Atacama
Toconao



Cosechado bajo
la influencia lunar



360 días al sol