



Ayllu



Vino de altura
Desierto de Atacama

Toconao - Chile

Naranja 2025

VARIEDADES

Moscato de Alejandría 90% - Moscatel Rosada 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".

GUARDA

50% Envejecido en Ánfora de arcilla por 6 meses y 50% de guarda en inox.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Guardar a T° 16 – 18 y en un sector con poca luminosidad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enólogo: Fabian Muñoz

Cosecha: Mediado de Febrero

Alcohol (Vol%): 13,5°

Ph: 3.56

Acidez Tartárica: 7.35 g/l

Azúcar Residual: 4.9g/l

CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo pajizo.
- Aroma: En nariz presenta notas extrovertidas, tal como mandarina y Pomelo maduro, fores de Azar, notas especiadas, como nuez moscada y la leve miel de fondo. También se percibe una sutil nota mineral por la guarda en las ánforas.
- Boca: Es un vino con carácter y personalidad, donde sus sabores expresan el estilo y la variedad, con marcadas notas de Durazno amarillo, Damasco, con una acidez media y elegante amargor. Donde el desierto y el salar de Atacama se hace presente con una nota salinas característica del Terroi.



San Pedro de Atacama
Toconao



Cosechado bajo
la influencia lunar



360 días al sol