



Ayllu



Vino de altura
Desierto de Atacama

Toconao · Chile

Naranja 2021

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría 100%.

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.

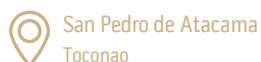
COSECHA

Los racimos son cosechados de forma manual, 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. La uva blanca es cosechada en enero, mientras que la tinta se recoge durante febrero.

NOTAS DE CATA

- Color: Anaranjado brillante.
- Aroma: En nariz presenta notas dulces, como manzana confitada; florales, recordando la miel; y especiadas, como nuez moscada y comino. También se percibe una sutil nota mineral.
- Boca: Es un vino con carácter y personalidad, con marcada acidez y elegante amargor. Es sumamente interesante desde la perspectiva gastronómica, sobre todo al acompañarlo con charcutería.

Temperatura de servicio: 10°C.



San Pedro de Atacama
Toconao



Cosechado bajo
la influencia lunar



360 días al sol