



Vino de altura
Desierto de Atacama

Toconao · Chile

Ensamblaje Blanco 2020

VARIEDADES

Moscatel de Alejandría 56%, Chardonnay 28%, Sauvignon Gris 8%,
Moscatel Rosada 8%.

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: Amarillo intenso.
- Aroma: Miel, durazno blanquillo, mineral, plátano y flores blancas.
- Boca: Acidez media, amargor bajo, leve mineralidad y sedoso.

Temperatura de servicio: 10°C.

