

Ayllu



ENSAMBLAJE TINTO 2020

VARIEDADES

Syrah 40%, Petit Verdot 40%, Cot 13%, Garnacha 7%.

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 en febrero, 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.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo violeta.
- Aroma: Cassis, grosella, pimienta, nuez moscada, sotobosque y notas lácticas.
- Boca: Aterciopelado, con una acidez vibrante y taninos potentes. Rico amargor y excelente persistencia.

Temperatura de servicio: 17°C.

Vino de altura
Desierto de Atacama
Toconao · Chile