



Ayllu



Vino de altura
Desierto de Atacama

Toconao - Chile

Ensamblaje Tinto 2021

VARIEDADES

Pais 60%, Cot 30%, Syrah 6%, Petit Verdot 4%.

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.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora a 10°C y hasta el 2027.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

CARACTERISTICAS TECNICAS

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Enólogo: Fabian Muñoz | Cosecha: Mediado de Marzo |
| Alcohol (Vol%): 12,5° | Ph: 3,56 |
| Acidez Tartárica: 5,1 g/l | Azúcar Residual: 1,6g/l |

CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA

- **Color:** De color violeta intenso y profundo.
- **Aroma:** Este es un vino muy frutal, con aromas a frutos negros, berries, moras, arándanos, acompañado de notas peculiares de aceituna negra, jamón serrano y te negro.
- **Boca:** Expresa una concentración de sabores frutales con taninos que se envuelven en el paladar, acidez presente, una mineralidad clásica del desierto de atacama con un amargor elegante que logra un final persistente.