



# Aylu



Vino de altura  
Desierto de Atacama

Toconao Chile

## Naranja 2023

### VARIEDADES

Moscatel de Alejandría 90% - Moscatel Rosada 10%.

### ORIGEN

Toconao, comuna de San Pedro de Atacama, región de Antofagasta, Chile.

### TERROIR

Los vinos Aylu son elaborados por manos Lickanantay 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.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| Enólogo: Fabian Muñoz     | Cosecha: Inicio de Marzo  |
| Alcohol (Vol%): 13,0°     | Ph: 3,58                  |
| Acidez Tartárica: 5,4 g/l | Azúcar Residual: 2,13 g/l |

### CONTIENE SULFITOS

#### NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo pajizo.
- Aroma: En nariz presenta notas extrovertidas, tal como mandarina y Pomelo maduro, flores de azar, notas especiadas como nuez moscada y 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. Sus sabores expresan el estilo y la variedad, con marcadas notas de durazno amarillo, damasco, con una acidez media y un elegante amargor. El desierto y el salar de Atacama se hacen presentes con una nota salina característica del Terroir.



San Pedro de Atacama  
Toconao



Cosechado bajo  
la influencia lunar



360 días al sol