



Ayllu



Vino de altura
Desierto de Atacama

Toconao Chile

Ensamblaje Blanco 2023

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay (55%), Chenin Blanc (30%), Sauvignon Gris (15%).

ORIGEN

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

DESCRIPCION

Los vinos Ayllu 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. De origen volcánico, presentan una alta mineralidad y una abundante proporción de rocas. Es por esto que nuestros vinos "saben al desierto".

GUARDA

25% envejecido y con fermentación maloláctica en tinaja de arcilla durante 3 meses, 75% en guarda de acero inoxidable.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

CARACTERISTICAS TECNICAS

Enólogo: Fabian Muñoz

Cosecha: mitad enero.

Alcohol (Vol%): 12,5°

Ph: 3,33

Acidez Tartárica: 8,21 g/l

Azúcar Residual: 2.01 g/l

CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo Verdoso.
- **Aroma:** En nariz aparecen notas a frutas características de cada variedad, donde dominan complejos aromas desplegando una mineralidad, con aromas a fruta tropical, flores blancas y cítricos, en perfecto equilibrio con los aromas del componente con fermentación maloláctica.
- **Boca:** En boca evidencia notas minerales y frutales como piña y durazno blanco, combinadas con la acidez y salinidad que conducen a un final fresco y persistente.



San Pedro de Atacama
Toconao



Cosechado bajo
la influencia lunar



360 días al sol