



# 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