



# Estampa DelViento

Rosé 2019

- **VARIEDADES:** Syrah 100%
- **ORIGEN:** D.O. Paredones, Valle de Colchagua - Chile
- **PRODUCCIÓN:** 4.778 botellas
- **RENDIMIENTO:** 5 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Granítico de buen drenaje
- **TIEMPO PARRAS:** 10 años
- **ÉPOCA COSECHA:** 24 de abril
- **TIPO COSECHA:** Cosecha manual durante la mañana
- **GUARDA EN BARRICA:** No tiene
- **DATOS TÉCNICOS:**  
Alcohol: 12.5°  
pH: 3.19  
AT: 6.0 gr/lit expresada en ácido tartárico  
MR: 3.2 gr/lit  
So2 Libre: 25.0 mg/lit  
So2 Total: 110.6 mg/lit

## VINIFICACIÓN:

Se realiza prensado con racimo entero sin maceración. Se desborró a 100 ntu y luego se fermentó a 14°C en estanques de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación se hizo una separación de las borras gruesas manteniendo solo las lias finas para trabajarlas durante 2 meses.

## NOTAS DE CATA:

Delicioso y seductor Rosé. En un estilo absolutamente delicado sorprende como lentamente va mostrando suaves aromas frutales. Sutil color rosa pálido con ligeros matices anaranjados. Nariz fresca y frutal. Destacan sus delicados aromas a cerezas frescas y canela con ligeras notas florales. Boca sedosa, persistencia fresca. Vino de producción limitada.

## IDEAL DE CONSUMO:

Tres meses después de embotellado, potencial de guarda mayor a dos años.

**ENÓLOGO:** Johana Pereira.



**ESTAMPA**  
Especialistas en Ensamblajes