



ESTAMPA GRAN RESERVA

ESTAMPA GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon 2017

Viñedos Alta Palma

Denominación de Origen: Marchigüe



- **VARIETADES:** 85% Cabernet Sauvignon - 13% Syrah – 2% Malbec
- **ORIGEN:** Marchigüe, Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 2.700 cajas 9L
- **RENDIMIENTO:** 10 ton/ha
- **TIPO SUELO:** suelo granítico con arcillas profundas de buen drenaje
- **TIEMPO PARRAS EDAD DEL VIÑEDO:** 13 años
- **ÉPOCA COSECHA:**
Cabernet Sauvignon 01 de abril; Syrah 31 de marzo; Malbec 21 de abril
- **TIPO COSECHA:**
Cosecha manual
- **GUARDA EN BARRICA:**
50% en barricas de segundo uso. Roble francés por 10 – 14 meses
- **DATOS TÉCNICOS**
Alcohol: 14°
pH: 3.55
AT: 5.4 (expresada en ácido tartárico)
MR: 3.0 gr/lit
So2 Libre: 34 mg/lit
So2 Total: 83 mg/lit

VINIFICACIÓN:

Las variedades se vinifican en forma separada. Se realiza selección de racimos y maceración fría pre-fermentativa. El proceso de fermentación se mantiene a temperaturas entre 27-28°C al término se hace maceración post-fermentativa por un periodo que se define según degustación. La fermentación maloláctica se realiza en estanques con temperatura controlada antes de llevar los vinos a barrica.

NOTAS DE CATA:

En vista resalta por su color rojo rubí intenso con matices rojo granate. Luego en aromas es un vino complejo de notas especiadas y frutales, destacan la guinda y frutos rojos maduros. Su paso en boca comienza con una entrada amplia y aterciopelada, con un despliegue interesante de taninos, una persistencia dulce y final largo.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.



ESTAMPA
Especialistas en Ensamblajes