



ESTAMPA *Inspiración*

ESTAMPA INSPIRACIÓN

Fiano - Vermentino - Greco 2018

Denominación de Origen: Paredones - Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 47% Fiano 41% Vermentino 12% Greco
- **ORIGEN:** Paredones - Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 180 botellas
- **VIÑEDO:** Distante 8 km. en línea recta al Océano Pacífico, clima templado nuboso.
- **AÑO DE PLANTACIÓN:** 2016
- **RENDIMIENTO:** 3 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Suelo de origen granítico muy evolucionado, en mezcla con cuarzo. Baja fertilidad, buen drenaje y profundidad media
- **ÉPOCA COSECHA:** 28 de mayo 2018
- **TIPO DE COSECHA:** Cosecha manual en cajas de 12 kilos

• VINIFICACIÓN

La uva se recibe en la bodega y se prensa con racimo entero. Las diferentes variedades se vinifican juntas. Separamos gota de prensa por rendimiento y el mosto es decantado por gravedad con enzima. Realizamos desborre a turbidez de 100 ntu y luego fermentación a temperaturas entre 14-16°C con levaduras seleccionadas en estanque de acero inoxidable. Terminada la fermentación alcohólica, trasegamos el vino y lo separamos de las borras gruesas. Se mantiene en frío por un par de semanas para luego ser sulfitado. Antes de envasar filtramos y embotellamos.

• CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA:

Fermentado en acero inoxidable, envasado diez meses después de finalizada la fermentación.

• DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5°
pH: 3,16
AT: 7,9 (expresada en ácido tartárico)
MR: 3,1 gr/lit
So2 Libre: 36 mg/lit
So2 Total: 117 mg/lit

NOTAS DE CATA:

Color amarillo verdoso con ligeros matices amarillentos. De aromas complejos, frescos y a la vez cremosos. Se perciben notas a crema ácida, mantequillas y olivas. Exquisita acidez en boca, retrogusto extendido con sensaciones de suaves taninos y persistencia aromática de lima.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.

