



ESTAMPA *Inspiración*

ESTAMPA INSPIRACIÓN

Sangiovese 2017

Denominación de Origen: Marchigüe - Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 100% Sangiovese
- **ORIGEN:** Marchigüe - Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 264 botellas
- **VIÑEDO:** Marchigüe, ubicado en sector de Secano Costero
- **TIPO SUELO:** Suelos de origen granítico con contenidos variables de arcilla. Buen drenaje, profundidad media a baja.
- **ÉPOCA COSECHA:** 18 de marzo 2017

• VINIFICACIÓN

Cosecha en cajas. Selección manual y despalillado sin molienda. Maceración fría pre-fermentativa a 8°C por 5 días en estanques de acero inoxidable. Una vez iniciada la fermentación la temperatura se maneja entre 23 y 25°C, hacemos remontajes suaves para extracción moderada de taninos. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se extrae el vino gota y se espera fermentación maloláctica en estanque de acero inoxidable con temperatura controlada. Terminado este periodo se embotella y se mantiene envasado por un periodo de 12 meses en bodega debidamente acondicionada antes de comercializarse.

• CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA:

Fermentado en acero inoxidable, luego se mantiene en barrica neutra por 12 meses hasta que es envasado. Se embotella en enero del 2018. Estabilizado naturalmente por la temperatura del invierno, filtración gruesa.

• DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,5°
pH: 3,62
AT: 5,5 (expresada en ácido tartárico)
MR: 2,7 gr/lit
So2 Libre: 34 mg/lit
So2 Total: 167 mg/lit

NOTAS DE CATA:

Color rojo granate intenso con matices violáceos. Notas aromáticas frutales a ciruela y mora acompañadas de aromas tostados de fondo. Acidez fresca y taninos maduros y presentes en retrogusto.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.

