



# ESTAMPA RESERVA

ESTAMPA RESERVA

## Cabernet Sauvignon 2017

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

- **VARIEDADES:** 95% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
- **ORIGEN:** Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 11.000 cajas 9L
- **RENDIMIENTO:** 11 ton/ha
- **TIPO SUELO:** arcillas profundas de buen drenaje
- **TIEMPO PARRAS EDAD DEL VIÑEDO:** 19 años
- **ÉPOCA COSECHA:** Cabernet Sauvignon 09 de marzo; Petit Verdot 05 de abril
- **TIPO COSECHA:**  
Cosecha mecanizada despalillada Cabernet Sauvignon - Cosecha manual Petit Verdot
- **GUARDA EN BARRICA:** 70% en estanque de acero, 30% barricas por 8 meses
- **DATOS TÉCNICOS**  
Alcohol: 14°  
pH: 3,60  
AT: 5,2 (expresada en ácido tartárico)  
MR: 3,8 gr/lit  
So2 Libre: 23 mg/lit  
So2 Total: 98 mg/lit



### VINIFICACIÓN:

Las dos variedades se vinifican en forma separada. Se realiza selección de racimos (para malbec) y maceración fría pre-fermentativa en ambas variedades. 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:

**Color:** Rojo rubí, con ligeros tonos violáceos.

**Aromas:** Nariz fresca con notas a frutos rojos y ciertas notas de frutos negros silvestres. Ligeramente especiado.

**Sabores:** Entrada fresca, largo. Taninos delicados, de grata persistencia.

### ENÓLOGO:

Johana Pereira.