



ESTAMPA RESERVA

ESTAMPA RESERVA

Carmenere 2017

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

- **VARIEDADES:** 90% Carmenere - 10% Malbec.
- **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:** Carmenere 27 de abril; Malbec 21 de abril.
- **TIPO COSECHA:**
Cosecha mecanizada despalillada Carmenere- Cosecha manual Malbec.
- **GUARDA EN BARRICA:** 70% en estanque de acero, 30% barricas por 8 meses.

• DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14°

pH: 3,64

AT: 5,0 (expresada en ácido tartárico)

MR: 3,3 gr/lit

So2 Libre: 25 mg/lit

So2 Total: 58 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:

De intenso color rojo rubí con matices violetas, en nariz su expresión es frutal asociada a bayas de frutos rojos dulces. También con notas especiadas y algunas que recuerdan al pimentón rojo. En boca su entrada es redonda y suave, exhibiendo también taninos sedosos. Al final se mantiene con una persistencia dulce.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.

