



# ESTAMPA RESERVA

ESTAMPA RESERVA

## Viognier 2019

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 85% Viognier, 15% Chardonnay
- **ORIGEN:** Marchigüe, Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 2.700 cajas 9L
- **RENDIMIENTO:** 10 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Granítico de profundidad media
- **TIEMPO PARRAS:** 9 años
- **EPOCA COSECHA:** Viognier: 19 marzo - Chardonnay: 03 marzo
- **TIPO COSECHA:** Cosecha manual durante la mañana
- **GUARDA EN BARRICA:** No tiene
- **DATOS TÉCNICOS**  
Alcohol: 14,5°  
pH: 3,50  
AT: 3,25 gr/lit expresada en ácido sulfúrico  
MR: 2,52 gr/lit  
So2 Libre: 34 mg/lit  
So2 Total: 78 mg/lit



### VINIFICACIÓN:

Se realiza selección de racimos. Las cepas fueron vinificadas separadamente. Viognier se vinifica prensando racimo completo; Chardonnay, despalillado. Desborre por gravedad, fermentación a 100 ntu en estanques de acero inoxidable. Temperatura de fermentación 16°C. Una vez terminada la Fermentación se hizo una separación de las borras gruesas y se mantuvieron solo las lias finas para trabajarlas durante 2 meses.

### NOTAS DE CATA:

Color amarillo pálido con matices dorados. Sutil aroma a damasco y fondo ligeramente cítrico, notas florales. De amplia entrada y fresca persistencia en boca

### IDEAL DE CONSUMO:

Tres meses después de embotellado, potencial de guarda mayor a dos años.

### ENÓLOGO:

Johana Pereira.