



# ESTAMPA *Inspiración*

ESTAMPA INSPIRACIÓN

## Gewürztraminer 2018

Denominación de Origen: Paredones - Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 100% Gewürztraminer
- **ORIGEN:** Paredones - Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 1332 botellas
- **VIÑEDO:** Distante 8 km. en línea recta al Océano Pacífico, clima templado nuboso.
- **RENDIMIENTO:** 4 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Suelos de origen granítico muy evolucionado, en mezcla con cuarzo. Buen drenaje, profundidad media.
- **ÉPOCA COSECHA:** 21 de marzo 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. 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: 3,23  
AT: 5,5 (expresada en ácido tartárico)  
MR: 1,4 gr/lit  
So2 Libre: 32 mg/lit  
So2 Total: 85 mg/lit

### NOTAS DE CATA:

Color amarillo con ligeros matices dorados. De nariz dulce, aromas florales y frutales que recuerdan rosas y durazno blanco. Fresco en boca de persistente retrogusto.

### ENÓLOGO:

Johana Pereira.



**ESTAMPA**  
Especialistas en Ensamblajes