



Estampa DelViento

Rosé 2021

- **VARIEDADES:** 100% Syrah
- **ORIGEN:** D.O. Paredones, Valle de Colchagua - Chile
- **PRODUCCIÓN:** 3.240 botellas
- **RENDIMIENTO:** 5 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Granítico de buen drenaje
- **TIEMPO PARRAS:** 12 años
- **ÉPOCA COSECHA:** 05 de mayo
- **TIPO COSECHA:** Cosecha manual durante la mañana
- **GUARDA EN BARRICA:** No tiene

• **DATOS TÉCNICOS:**

Alcohol: 12,0°

pH: 3,17

AT: 6,4 gr/lit expresada en ácido tartárico

MR: 3,4 gr/lit

So2 Libre: 30,0 mg/lit

So2 Total: 103,0 mg/lit

VINIFICACIÓN:

Se realiza prensado con racimo entero sin maceración. Se desborró a 100 ntu y luego se fermentó a 14°C en estanques de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación se hizo una separación de las borras gruesas manteniendo solo las lias finas para trabajarlas durante 2 meses.

NOTAS DE CATA:

Delicioso y seductor Rosé. Muestra suaves aromas frutales. Sutil color rosa pálido con ligeros matices anaranjados. Nariz fresca y frutal. Destacan sus delicados aromas a cerezas frescas y canela con ligeras notas florales. Boca sedosa, persistencia fresca. Vino de producción limitada.

IDEAL DE CONSUMO:

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

ENÓLOGO: Johana Pereira.



ESTAMPA
Especialistas en Ensamblajes