



# Estampa DelViento

## Sauvignon Blanc 2021

- **VARIEDADES:** 100% Sauvignon Blanc clon 1- clon 242 -
- **ORIGEN:** D.O. Paredones, Valle de Colchagua - Chile
- **PRODUCCIÓN:** 3.240 botellas.
- **RENDIMIENTO:** 7 ton/ha.
- **TIPO SUELO:** granítico de buen drenaje.
- **TIEMPO PARRAS:** 12 años.
- **EPOCA COSECHA:** 4 de abril.
- **TIPO COSECHA:** Cosecha manual durante la mañana.
- **GUARDA EN BARRICA:** No tiene.

### • DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5°

pH: 3,18

AT: 6,7 gr/l expresada en ácido tartárico

MR: 1,9 gr/l

So2 Libre: 29,0 mg/l

So2 Total: 87,0 mg/l

### VINIFICACIÓN:

La uva se cosecha manualmente, los racimos se seleccionan y entran a la prensa sin despalillar. El mosto se desborra y se fermenta entre 14-16° en estanques de acero inoxidable. Se utilizan levaduras comerciales seleccionadas, diferentes para cada tipo de clon. Una vez terminada la fermentación, se hace movimiento de borras en forma constante por un periodo de 4 meses.

### NOTAS DE CATA:

Color ligeramente amarillo con matices verdosos, brillante. Aromas cítricos y dulces que recuerdan a lima y pomelo. Sutiles notas herbales, fondo aromático dulce. Acidez refrescante e intensa. Entrada amplia y prolongada persistencia, sedosa y compleja. Grato final dulce-salado.

### IDEAL DE CONSUMO:

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

### ENÓLOGO:

Johana Pereira.



**ESTAMPA**  
Especialistas en Ensamblajes