



ESTAMPA *Inspiración*

ESTAMPA INSPIRACIÓN

Blend Aromático 2021

Denominación de Origen: Palmilla - Valle de Colchagua

- **COMPOSICIÓN:** Traminer - Riesling - Garganega - Vermentino - Fiano
- **ORIGEN:** Paredones - Valle de Colchagua
- **FECHA DE COSECHA:** 23 de marzo 2021
- **PRODUCCIÓN:** 1667 botellas
- **VIÑEDO:** Palmilla. Clima Mediterráneo Distante 8 km en línea recta al Océano Pacífico, clima templado nuboso
- **AÑO DE PLANTACIÓN:** 2017
- **RENDIMIENTO:** 3 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Suelo de origen granítico con arcillas profundas, en mezcla con limo. Buen drenaje y profundidad media
- **VINIFICACIÓN**
La uva se vinifica en la bodega de Microvinificación IIVO. Las diferentes variedades se presan con racimo entero y se vinifican juntas. 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 ocho meses después de finalizada la fermentación
- **DATOS TÉCNICOS DEL VINO**
*Alcohol: 13,5°
pH: 3,31
AT: 5,4 (expresada en ácido tartárico)
MR: 1,3 gr/lit
So2 Libre: 30 mg/lit
So2 Total: 101 mg/lit*
- **NOTAS DE DEGUSTACIÓN:**
Color amarillo pálido con ligeros matices verdosos. De aromas complejos, frescos y frutales. Se perciben suaves notas membrillo, damasco y miel. Amplio y graso en boca, retrogusto persistente y paladar estructurado.
- **IDEAL DE CONSUMO:** Fecha óptima a partir de 2 meses después de envasado.
- **ENÓLOGA:** Johana Pereira.
- **MARIDAJE:** Bruschettas con tomate, queso de cabra semi maduro, pescados magros.

