



# ESTAMPA *Inspiración*

ESTAMPA INSPIRACIÓN

## Fiano - Vermentino - Greco 2021

Denominación de Origen: Paredones - Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 34% Fiano 33% Vermentino 33% Greco
- **ORIGEN:** Paredones - Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 2200 botellas
- **VIÑEDO:** Paredones, Valle de Colchagua. Distante 8 km en línea recta al Océano Pacífico, clima templado nuboso.
- **AÑO DE PLANTACIÓN:** 2016
- **RENDIMIENTO:** 3 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Suelo de origen granítico muy evolucionado, en mezcla con cuarzo. Baja fertilidad, buen drenaje y profundidad media
- **ÉPOCA COSECHA:** 05 de mayo 2021
- **TIPO DE COSECHA:** Cosecha manual en cajas de 12 kilos

### • VINIFICACIÓN

La uva se recibe en la bodega y se prensa con racimo entero. Las diferentes variedades 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

Alcohol: 12,5°  
pH: 3,14  
AT: 6,0 (expresada en ácido tartárico)  
MR: 2,24 gr/lit  
So2 Libre: 26 mg/lit  
So2 Total: 98 mg/lit

### NOTAS DE CATA:

Color amarillo pálido con ligeros matices verdosos. De aromas complejos, frescos y a la vez cremosos. Se perciben notas frutales con aromas a peras y duraznos blancos. Delicada acidez en boca, retrogusto de persistencia aromática a lima.

### ENÓLOGO:

Johana Pereira.



**ESTAMPA**  
Especialistas en Ensamblajes