



ESTAMPA *Inspiración*

ESTAMPA INSPIRACIÓN

Montepulciano 2021

Denominación de Origen: Palmilla - Valle de Colchagua

- **COMPOSICIÓN:** 100% Montepulciano
- **ORIGEN:** Marchigüe - Valle de Colchagua
- **FECHA DE COSECHA:** 22 de Abril
- **PRODUCCIÓN:** 600 botellas
- **VIÑEDO:** Marchigüe, ubicado en sector de Secano Costero.
- **TIPO SUELO:** Suelos de origen granítico con contenidos variables de arcilla. Buen drenaje, profundidad media a baja.

• VINIFICACIÓN

La uva se cosecha en cajas. Hacemos selección manual y despalillado sin molienda. La fermentación se realiza en estanque de acero inoxidable a temperaturas entre 23 y 25°C, haciendo remontajes suaves para extracción moderada de taninos. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se extrae el vino gota y se mantiene en estanque de acero inoxidable hasta término de maloláctica, momento en el que se trasiega a barrica de segundo uso para dejar en guarda por 14 meses, luego de ese periodo se embotella.

• CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA:

Fermentación en acero inoxidable, crianza en barrica por 14 meses. Se embotella en octubre del año 2021. Estabilizado naturalmente por las bajas temperatura del invierno, filtración gruesa.

• DATOS TÉCNICOS DEL VINO

Alcohol: 13,5°
pH: 3,48
AT: 6,08 (expresada en ácido tartárico)
MR: 1,4 gr/lit
So2 Libre: 29 mg/lit
So2 Total: 147 mg/lit

• NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Color rojo cereza intenso con matices violáceos. Aromas frutales a ciruelas frescas, frutos negros ácidos y especias. Acidez fresca y taninos estructurados en el medio paladar.

- **IDEAL DE CONSUMO:** Fecha óptima a partir de 2 meses después de envasado.
- **ENÓLOGA:** Johana Pereira.
- **MARIDAJE:** Pastas y pizzas. Carnes rojas.

