



ESTAMPA *Inspiración*

ESTAMPA INSPIRACIÓN

Refosco 2019

Denominación de Origen: Palmilla - Valle de Colchagua

- **COMPOSICIÓN:** 100% Refosco
- **ORIGEN:** Marchigüe - Valle de Colchagua
- **FECHA DE COSECHA:** 30 de Marzo
- **PRODUCCIÓN:** 253 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 2020. Estabilizado naturalmente por las bajas temperatura del invierno, filtración gruesa.

• DATOS TÉCNICOS DEL VINO

Alcohol: 14,5°
pH: 3,70
AT: 5,6 (expresada en ácido tartárico)
MR: 2,4 gr/lit
So2 Libre: 28 mg/lit
So2 Total: 94 mg/lit

• NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Color rojo granate intenso. Aromas dulces, notas a coco y plátano fundidas con aromas a frutos rojos. Acidez fresca y taninos suaves.

• **IDEAL DE CONSUMO:** Fecha óptima a partir de 2 meses después de envasado.

• **ENÓLOGA:** Johana Pereira.

• **MARIDAJE:** Carnes de cerdo o jabalí. Guisos y sopas rústicas. Quesos fundidos de sabores fuertes.

