



ESTAMPA *Inspiración*

ESTAMPA INSPIRACIÓN

Sangiovese 2021

Denominación de Origen: Marchigüe - Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 100% Sangiovese
- **ORIGEN:** Marchigüe - Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 20.000 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.
- **ÉPOCA COSECHA:** 01 de Marzo

• VINIFICACIÓN

La uva se cosecha en cajas. Hacemos selección manual y despalillado sin molienda. La fermentación se realiza en ánforas de cocciopesto a temperaturas entre 23 y 25°C, realizando remontajes suaves para extracción moderada de taninos. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se separa el vino gota y se mantiene en ánfora para realizar fermentación maloláctica de manera espontánea.

• CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA:

Fermentación y crianza en ánforas de cocciopesto hasta que es envasado. Se embotella en octubre del año 2021. Estabilizado naturalmente por las bajas temperatura del invierno, filtración gruesa.

• DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5°
pH: 3,4
AT: 5,3 (expresada en ácido tartárico)
MR: 1,5 gr/lit
So2 Libre: 275 mg/lit
So2 Total: 65 mg/lit

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí de intensidad media. Notas aromáticas frutales a ciruela negra y moras frescas acompañadas de sutiles aromas tostados de fondo. Acidez muy fresca y taninos ligeros presentes en retrogusto.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.

MARIDAJE: Filetes o Asados. Platos con tomate y carne de cordero. Carnes grasas.

