



# ESTAMPA RESERVA

ESTAMPA RESERVA

## Malbec 2019

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

- **VARIEDADES:** 65% Malbec - 35% Syrah
- **ORIGEN:** Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 1.300 cajas 9L
- **RENDIMIENTO:** 10 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Granítico con contenido de arcilla variable en el perfil, de buen drenaje
- **TIEMPO PARRAS EDAD DEL VIÑEDO:** 14 años
- **ÉPOCA COSECHA:** Malbec entre 16 y 23 de marzo; Syrah 23 de marzo
- **TIPO COSECHA:**  
Cosecha mecanizada despalillada Malbec - Cosecha manual Syrah
- **GUARDA EN BARRICA:** 70% en estanque de acero, 30% barricas

### • DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,5°

pH: 3,62

AT: 5,7 (expresada en ácido tartárico)

MR: 2,6 gr/lit

So2 Libre: 32 mg/lit

So2 Total: 79 mg/lit

### VINIFICACIÓN:

Las dos variedades se vinifican en forma separada. Se realiza selección de racimos (para syrah) y maceración fría pre-fermentativa en ambas variedades. El proceso de fermentación se mantiene a temperaturas entre 27-28°C al término se hace maceración post-fermentativa por un periodo que se define según degustación. La fermentación maloláctica se realiza en estanques con temperatura controlada antes de llevar los vinos a barrica.

### NOTAS DE CATA:

**Color:** Rojo violáceo, con matices rubí.

**Aromas:** Nariz frutal con notas a frutos negros, ciruela y mora.

**Sabores:** Entrada fresca, largo. Taninos presentes.

### ENÓLOGO:

Johana Pereira.

