



ESTAMPA RESERVA

ESTAMPA RESERVA

Sauvignon Blanc 2021

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

- **VARIEDADES:** 95% Sauvignon Blanc - 3% Chardonnay - 2% Viognier
- **ORIGEN:** Marchigüe - Paredones, Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 1.080 cajas 9L
- **RENDIMIENTO:** 10 - 8 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Suelo granítico con arcillas profundas de buen drenaje en Marchigüe. Suelo granítico con poca arcilla y cierto contenido de cuarzo en Paredones.
- **TIEMPO PARRAS EDAD DEL VIÑEDO:** 14 años Marchigüe - 12 años Paredones
- **ÉPOCA COSECHA:**

Sauvignon Blanc Marchigüe	22 de febrero
Sauvignon Blanc Paredones	05 de marzo
Chardonnay	08 de marzo
Viognier	03 de marzo

• **TIPO COSECHA:** Cosecha manual

• **GUARDA EN BARRICA:** No tiene

• **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol: 13,5°

pH: 3,33

AT: 5,8 (expresada en ácido tartárico)

MR: 1,3 gr/lit

So2 Libre: 28 mg/lit

So2 Total: 100 mg/lit

VINIFICACIÓN:

La uva se cosecha manualmente, los racimos se seleccionan y entran a la prensa sin despalillar. El mosto se desborra y se fermenta entre 14-16° en estanques de acero inoxidable. Se utilizan levaduras comerciales seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, se hace movimiento de borras por un periodo de 2 meses para ayudar a la liberación de manoproteínas.

NOTAS DE CATA:

Color: Amarillo verdoso pálido

Aromas: Intensos aromas cítricos con notas herbales a hoja de tomate. Persistencia fresca y prolongada.

Sabores: Boca equilibrada, sabrosa y fresca.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.

