



ESTAMPA RESERVA

ESTAMPA RESERVA

Viognier 2021

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 85% Viognier, 15% Chardonnay
- **ORIGEN:** Marchigüe, Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 2.700 cajas 9L
- **RENDIMIENTO:** 10 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Granítico de profundidad media
- **TIEMPO PARRAS:** 14 años
- **EPOCA COSECHA:** Viognier: 03 marzo - Chardonnay: 08 marzo
- **TIPO COSECHA:** Cosecha manual durante la mañana
- **GUARDA EN BARRICA:** No tiene
- **DATOS TÉCNICOS**
 - Alcohol: 13,5°
 - pH: 3,48
 - AT: 4,7 gr/lit expresada en ácido tartárico
 - MR: 2,8 gr/lit
 - So2 Libre: 34 mg/lit
 - So2 Total: 116 mg/lit



VINIFICACIÓN:

Se realiza selección de racimos. Las cepas fueron vinificadas separadamente. Viognier se vinifica prensando racimo completo; Chardonnay, despallado. Desborre por gravedad, fermentación a 100 ntu en estanques de acero inoxidable. Temperatura de fermentación 16°C. Una vez terminada la Fermentación se hizo una separación de las borras gruesas y se mantuvieron solo las lias finas para trabajarlas durante 2 meses.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo pálido con matices dorados. Notas levemente florales y aromas frutales mas marcados, se percibe damasco y fondo ligeramente cítrico. De amplia entrada y fresca persistencia en boca.

IDEAL DE CONSUMO:

Tres meses después de embotellado, potencial de guarda mayor a dos años.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.

