



ESTAMPA GOLD

Carmenere 2017

ESTAMPA GOLD

Denominación de Origen: Marchigüe - Valle de Colchagua

VARIETADES:

85% Carmenere
5% Cabernet Sauvignon
8% Cabernet Franc
2% Petit Verdot

Gold Carmenere 2017 fue realizado con uvas provenientes de Marchigüe.

El suelo donde se encuentra nuestro Carmenere en Marchigüe se caracteriza por ser profundo, con muy buen drenaje. De origen granítico en mezclas de arcilla, permite el desarrollo de raíces en profundidad, logrando el crecimiento de plantas equilibradas y homogéneas y por lo tanto uvas de particular complejidad. Las condiciones climáticas en el sector de Marchigüe, marcadas por la influencia del viento que entra desde la costa, son excepcionales para la producción de vinos tintos de gran carácter y frescura.

La temporada 2015-2016 estuvo marcadamente influenciada por el fenómeno del Niño. Una primavera 2015 fría, marcó el retraso de la fenología y luego un otoño 2016 lluvioso comprometieron la cosecha de algunas variedades de maduración más tardía esto hizo que para algunas zonas y variedades el escenario se complicara; sin embargo, es importante destacar que las condiciones térmicas de la temporada permitieron obtener uvas de buena madurez fenólica con buena acidez y menor brix al momento de cosecha.



- **PRODUCCIÓN:** 19.200 botellas
- **RENDIMIENTO:** 8 ton/ha
- **TIPO SUELO:** Suelo granítico en matriz de arcilla de profundidad media a baja. Muy buen drenaje.
- **TIEMPO PARRAS:** plantación año 2004
- **ÉPOCA COSECHA:**
Carmenere - 21 de abril
Cabernet Sauvignon - 01 de abril
Cabernet Franc - 25 de abril
Petit Verdot - 12 de abril
- **TIPO COSECHA:** Cosecha manual en cajas.
- **GUARDA EN BARRICA:** 12-14 meses en barricas de Roble Francés. 30% 1er uso, resto 2°- 3° uso.
- **DATOS TÉCNICOS**
Alcohol: 14.5°
pH: 3.66
AT: 5.7 expresada en ácido tartárico
MR: 2.6 gr/lit
So2 Libre: 34 mg/lit
So2 Total: 145 mg/lit

VINIFICACIÓN:

Las cepas fueron vinificadas separadamente en estanques de acero inoxidable. Selección manual y despalillado previo con maceración fría pre-fermentativa a 8°C por 5 días.

Fermentación a temperaturas entre 26-28°C, remontajes suaves para extracción moderada de taninos. Se realiza maceración post-fermentativa de duración variable definida en función de degustación. Una vez finalizada la fermentación maloláctica se trasiega a barrica se mantiene en guarda a temperatura controlada por 14 meses. Terminado este periodo se embotella y se mantiene envasado por un periodo de 6 meses en bodega debidamente acondicionada.

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí con matices violeta brillante. Aromas dulces especiados y frutales que recuerdan frutos rojos y ciruelas. De fondo se percibe una base compleja distinguiéndose notas de trufa y cassis.

En boca, es un vino sabroso estructurado de taninos aterciopelados y complejos. Final dulce y sedoso. Fresca acidez.

IDEAL DE CONSUMO:

Fecha óptima: a partir de 2 años después de cosecha. Idealmente mínimo seis meses de guarda en botella.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.



ESTAMPA
Especialistas en Ensamblajes