



ESTAMPA GRAN RESERVA

ESTAMPA GRAN RESERVA

Carmenere 2018

Viñedos Alta Palma

Denominación de Origen: Marchigüe



- **VARIETADES:** 75% Carmenere - 15% Syrah – 10% Cabernet Sauvignon
- **ORIGEN:** Marchigüe, Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 2.700 cajas 9L
- **RENDIMIENTO:** 10 ton/ha
- **TIPO SUELO:** suelo granítico con arcillas profundas de buen drenaje
- **TIEMPO PARRAS EDAD DEL VIÑEDO:** 14 años
- **ÉPOCA COSECHA:**
Carmenere 28 de abril; Syrah 31 de marzo; Cabernet Sauvignon 1 de abril
- **TIPO COSECHA:**
Cosecha manual
- **GUARDA EN BARRICA:**
50% en barricas de segundo uso. Roble francés por 10 – 14 meses
- **DATOS TÉCNICOS**
Alcohol: 14°
pH: 3.78
AT: 4.6 gr/lit (expresada en ácido tartárico)
MR: 2.0 gr/lit
So2 Libre: 32 mg/lit
So2 Total: 80 mg/lit

VINIFICACIÓN:

Las variedades se vinifican en forma separada. Se realiza selección de racimos y maceración fría pre-fermentativa. 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:

A la vista es un vino de color rojo violáceo intenso y con ciertos matices rojo rubí. En nariz se presenta con aromas complejos y de notas especiadas. Al continuar en boca entra con amplitud y se muestra aterciopelado en el paladar. Sus taninos están presentes, con una persistencia dulce y final largo.

ENÓLOGO:

Johana Pereira.



ESTAMPA
Especialistas en Ensamblajes