



# ESTAMPA GRAN RESERVA

ESTAMPA GRAN RESERVA

## Sauvignon Blanc 2019

*Viñedos Alta Palma*

Denominación de Origen: Marchigüe



- **VARIETADES:** 95% Sauvignon Blanc - 3% Chardonnay – 2% Viognier.
- **ORIGEN:** Marchigüe - Paredones, Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 1.100 cajas 9L
- **RENDIMIENTO:** 10 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:** 12 años
- **ÉPOCA COSECHA:**  
Sauvignon Blanc Marchigüe 14 de febrero  
Sauvignon Blanc Paredones 28 de febrero  
Chardonnay 16 de febrero  
Viognier 8 de marzo
- **TIPO COSECHA:**  
Cosecha manual

### • DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13°

pH: 3.19

AT: 6.4 (expresada en ácido tartárico)

MR: 2.4 gr/lit

So2 Libre: 22 mg/lit

So2 Total: 89 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:

Este delicado ensamblaje de blancos en vista exhibe un color amarillo pálido y de matices verdosos. En tanto en la nariz se muestra como un exponente de agradables aromas cítricos y atrayente frescor, junto a algunas ligeras notas a esparrago blanco. En la boca es sabroso y equilibrado, resaltando también por su frescura.

### ENÓLOGO:

Johana Pereira.



**ESTAMPA**  
Especialistas en Ensamblajes