



# FINA • RESERVA

## Cabernet Sauvignon 2013

ESTAMPA FINA RESERVA

Denominación de Origen : Valle de Colchagua



- **VARIEDADES:** 70% Cabernet Sauvignon- 15% Malbec-15% Syrah.
- **ORIGEN:** Marchigue, Valle de Colchagua.
- **PRODUCCIÓN:** 2.700 cajas.
- **RENDIMIENTO:** 10 Toneladas / Ha.
- **TIPO SUELO:** Suelo granítico con arcillas profundas de buen drenaje.
- **TIEMPO PARRAS EDAD DEL VIÑEDO:** 10 años.
- **ÉPOCA COSECHA:**  
Cabernet Sauvignon 5 de Abril, Malbec 27 de Marzo, Syrah 15 de Abril.
- **TIPO COSECHA:**  
Cosecha manual.
- **GUARDA EN BARRICA:**  
50% en barricas de segundo uso. Roble francés por 10/14 meses.
- **DATOS TÉCNICOS**  
Alcohol: 14.5°  
pH: 3.68  
AT: 3.38 g/lit (expresada en ácido sulfúrico)  
MR: 3.54 g/lit  
So2 Libre: 0.020 g/lit  
So2 Total: 0.069 g/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:

**Colores:** Rojo rubí profundo con ligeros matices violeta.

**Aromas:** Aromas complejos y frutales. Suaves notas tostadas con aromas a frutos rojos maduros.

**Sabores:** Entrada sabrosa, taninos estructurados. Fondo de larga persistencia.

### IDEAL DE CONSUMO:

A partir de tres meses luego de embotellado.

### ENÓLOGO:

Johana Pereira.

Valle de Colchagua - Chile

  
**ESTAMPA**  
Chile's Only Blends Specialists

www.estampa.com

Safrá 2014. Viña Estampa em 22/11/2017.