



FINA • RESERVA Carménère 2014

ESTAMPA FINA RESERVA

Denominación de Origen : Valle de Colchagua



- **VARIEDADES:** 72% Carmenere - 22% Syrah - 6% Cabernet Sauvignon.
- **ORIGEN:** Valle Colchagua.
- **PRODUCCIÓN:** 3.800 cajas.
- **RENDIMIENTO:** 10 toneladas / Ha.
- **TIPO SUELO:** Suelo granítico con arcillas profundas de buen drenaje.
- **TIEMPO PARRAS EDAD DEL VIÑEDO:** 11 años.
- **ÉPOCA COSECHA:**
Carmenere 12 de mayo; Syrah 18 de abril; Cabernet Sauvignon 22 de abril.
- **TIPO COSECHA:**
Cosecha manual.
- **GUARDA EN BARRICA:** 50% en barricas de segundo uso.
Roble francés por 10 – 14 meses.
- **DATOS TÉCNICOS**
Alcohol: 14,4
pH: 3,63
AT: 3,60 (expresada en ácido sulfurico)
MR: 2,9 gr/lit
So2 Libre: 35 mg/lit
So2 Total: 90,5 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:

Colores: Rojo granate intenso con matices rojo rubí.

Aromas: Aromas complejos especiados y frutales, destacan aromas a guinda negra licorosa.

Sabores: Entrada amplia y aterciopelada. Final largo, taninos presentes de persistencia dulce, taninos suaves.

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.