



Gold Carmenere 2014

ESTAMPA GOLD

Denominación de Origen: Marchigüe - Valle de Colchagua

VARIEDADES:

70% Carmenere
20% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
5% Petit Verdot

ORIGEN: Viñedos de Marchigüe. Valle de Colchagua.

Gold Carmenere 2014 fue producido con uvas provenientes de Marchigüe.

El suelo donde se encuentra nuestro Carmenere 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 vendimia 2014 se vio favorecida por la escasez de precipitaciones, una marcada amplitud térmica durante los meses de madurez y en general excelentes condiciones sanitarias. Fue una cosecha cálida y con ausencia de lluvias lo que produjo un adelanto en la madurez fenólica y en lugares mas frescos como Marchigüe, garantizó la total madurez de taninos. Muchas notas de fruta y ausencia de pirazinas marcan al Carmenere producido en esta temporada.

PRODUCCIÓN: 1.660 cajas (20.000 botellas).

RENDIMIENTO: 6 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	05 de mayo
Cabernet Sauvignon	21 de abril
Cabernet Franc	25 de abril
Petit Verdot	02 Mayo

TIPO COSECHA: Cosecha manual.

GUARDA EN BARRICA: 14-16 meses en barricas de Roble Francés. 35% 1er uso, resto 2º- 3º uso.

DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 14,7°
pH: 3,61
AT: 5,5 expresada en tartárico
MR: 3,0 gr/lit
So2 Libre: 30,4 mg/lit
So2 Total: 127,2 mg/lit

VINIFICACIÓN:

Las cepas fueron vinificadas separadamente en estanques de acero inoxidable. Selección manual y despallado 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.

NOTA DE CATA:

De color rojo granate con matices violáceos. Aromas frutales, dulces y especiados que recuerdan frutos negros maduros y ciruelas. De fondo se percibe una base compleja distinguiéndose notas de regaliz. En boca, es un vino sabroso. De taninos estructurados y complejos. Final persistente. Fresca acidez.

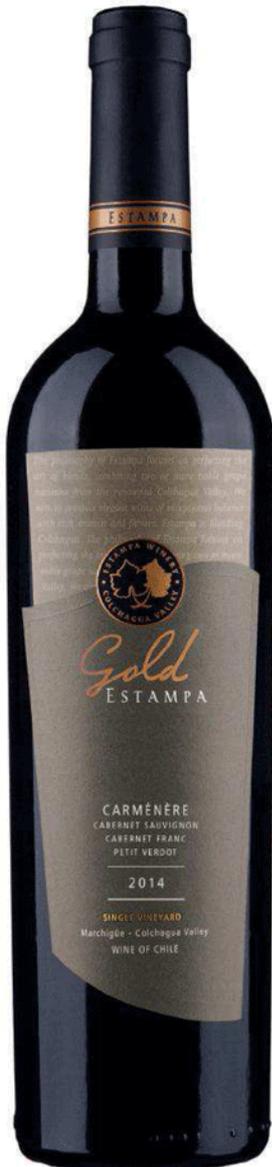
Fecha de embotellado: 22 diciembre 2015.

IDEAL DE CONSUMO:

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

ENÓLOGO:

Johana Pereira.



Valle de Colchagua - Chile


ESTAMPA
Especialistas en Ensamblajes

www.estampa.com

Safrá 2015. Viña Estampa em 22/11/2017.