



Reserva Viognier 2015

ESTAMPA RESERVA

Origen : Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 85% Viognier; 15% Chardonnay
- **ORIGEN:** Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 1.100 cajas
- **RENDIMIENTO:** 14 ton / ha
- **TIPO SUELO:** Franco arcillosos de buen drenaje
- **TIEMPO PARRAS:** 10 años
- **EPOCA COSECHA:**
Viognier 16 de marzo
Chardonnay 18 de marzo
- **TIPO COSECHA:** Cosecha manual durante la mañana
- **GUARDA EN BARRICA:** No tiene.

• DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,4°

pH: 3,30

AT: 3,40 gr/lit expresada en ácido sulfúrico

MR: 1,4 gr/lit

So2 Libre: 27 mg/lit

So2 Total: 120 mg/lit

VINIFICACIÓN:

Para Viognier se realiza prensado con racimo entero sin maceración, Chardonnay despaillado. Las cepas fueron vinificadas separadamente. Se desborró a 120 ntu y luego se fermentó a 14°C en estanques de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación se hizo una separación de las borras gruesas y se mantuvieron solo las lias finas para trabajarlas durante 2 meses.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo con ligeros tonos dorados. Aromas frescos a damasco y suaves notas florales. De buena persistencia en boca.

IDEAL DE CONSUMO:

Fecha optima : Un mes de después de envasado, no requiere guarda en botella.

ENÓLOGO:

Joana Pereira



ESTAMPA
Chile's Only Blends Specialists