



Reserva Cab.Sauvignon 2014

ESTAMPA RESERVA

Origen : Valle de Colchagua

- **VARIETADES:** 92% Cabernet Sauvignon - 8% Petit Verdot
- **ORIGEN:** Valle de Colchagua
- **PRODUCCIÓN:** 5.500 cajas
- **RENDIMIENTO:** 12 ton / ha
- **TIPO SUELO:** Arcillas profundas de buen drenaje
- **TIEMPO PARRAS:** 16 años
- **EPOCA COSECHA:**
Cabernet Sauvignon 25 marzo ; Petit Verdot 15 abril
- **TIPO COSECHA:** Cosecha mecanizada con despallado
- **GUARDA EN BARRICA:** 70% en estanque de acero, 30% barricas por 8 meses.

• DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,3

pH: 3,57

AT: 3,5 (expresada en ácido sulfúrico)

MR: 3,8 gr/lit

So2 Libre: 33 mg/lit

So2 Total: 70 mg/lit

VINIFICACIÓN:

Las dos variedades se vinifican en forma separada. Se 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:

Color: Rojo intenso con matices violeta.

Aromas: Especiado y frutal. Frutos rojos dulces y especias.

Sabores: Entrada redonda y suave. Final de persistencia dulce, taninos suaves.

IDEAL DE CONSUMO:

Fecha optima : a partir de tres meses luego de embotellado.

ENÓLOGO:

Joana Pereira.



ESTAMPA
Chile's Only Blends Specialists

