

VIÑA ESTAMPA Reserva Sauvignon Blanc

VARIETALES: 95% Sauv. Blanc - 5% Chardonnay

D.O.: Valle del Colchagua

VINIFICACIÓN:

La uva se cosecha manualmente, los racimos se seleccionan y entran a la prensa sin despallillar. El mosto se desborra y se fermenta entre 14-16° en estanques de acero inoxidable. Se utilizan levaduras comerciales seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, se hace movimiento de borras por un periodo de 2 meses para ayudar a la liberación de manoproteínas

TIPO DE SUELO:

Suelo granítico con arcillas profundas de buen drenaje en Marchigüe. Suelo granítico con poca arcilla y cierto contenido de cuarzo en Paredones.

NOTA DE CATA:

Color: Amarillo verdoso pálido.

Aromas: Intensos aromas cítricos con notas herbales a hoja de tomate.

Persistencia: fresca y prolongada.

Sabores: Boca equilibrada, sabrosa y fresca.

