

ESTAMPA GOLD, SYRAH



VARIETALES:

Syrah 60%, Cabernet S. 28%, Merlot 7% & Malbec 5%

D.O.: Valle de Colchagua

VINIFICACIÓN:

Una vez llegada la uva a la bodega de vinicación, se somete a una doble selección de racimos y granos con despalillado y molienda suave para así entrar en la cuba de acero inoxidable, donde se realiza una maceración pre-fermentativa fría de algunos días con una temperatura controlada baja (8° a 1°C), que para el Cabernet Sauvignon como para el Syrah fue de 4 días, para el Merlot como el Malbec fue de 6 días, luego se calentó la cuba mediante remontaje para inocular con levaduras seleccionadas y así llevar una fermentación alcohólica entre 25-28°C, con un régimen de remontajes de 3 al día para en mitad de fermentación bajar a 1 remontaje en el caso del Syrah, y 2 remontajes y luego en mitad de fermentación bajar a medio en el caso de Cabernet Sauvignon, y para el Merlot como para el Malbec se les dio 5 remontajes para luego bajar a 1 al día. Terminada la fermentación alcohólica tuvo un proceso de maceración corto de solo un par de días. Logrando un total de aproximadamente de 15 días en total con la uva encubada. La fermentación maloláctica se llevo a cabo una vez descubado el vino a barriles franceses y americanos.

CATA:

Color : Rojo granate profundo y concentrado.

Aromas : En la nariz destacan las notas a berries frescos negros y rojos, como la mora, frambuesa y murta, además de ligeros aromas especiados.

Sabores : En la boca se reeja los mismos aromas frutales, más notas a café tostado y regaliz aportadas por la guarda en barricas. Todo se funde armoniosamente con un cuerpo que llena la boca, de final largo, con taninos densos y redondos