

VIÑA ESTAMPA Reserva Viognier - Chardonnay

VARIETALES: 85% Viognier, 15% Chardonnay

D.O.: Valle del Colchagua

VINIFICACIÓN:

Se realiza selección de racimos. Las cepas fueron vinificadas separadamente. Viognier se vinifica prensando racimo completo; Chardonnay, despalillado. Desborre por gravedad, fermentación a 100 ntu en estanques de acero inoxidable. Temperatura de fermentación 16°C. 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.

NOTA DE CATA:

Color: Color amarillo pálido con matices dorados.

Aromas: Notas levemente florales y aromas

frutales mas marcados, se percibe damasco y fondo ligeramente cítrico

Sabores: De amplia entrada y fresca persistencia en boca.

IDEAL DE CONSUMO:

Tres meses después de embotellado, potencial de guarda mayor a dos años.

