

ESTAMPA ESTATE, VIOGNIER



VARIETALES:
Viognier

D.O.: Valle de Colchagua

VINIFICACIÓN:

Se prensaron los racimos enteros. Mosto fue decantado y luego el mosto claro se transfirió a una cuba. El mosto se fermentó a bajas temperaturas para la preservación de aromas.

COSECHA:

Cosecha manual, temprano en la mañana, de modo de preservar las uvas en buena condición.

CATA:

Colores: amarillo brillante con tintes dorados.

Aromas: violetas, damascos maduros.

Sabores: alta concentración de fruta madura, predominantemente damascos, toque de violeta; su boca es cremosa y de rica acidez. Vino largo y de alta persistencia.

