

ESTAMPA GOLD, CARMÉNÈRE

**VARIETALES:**

Carménère 65%, Cabernet S. 26%, Cabernet Franc 8% & Petit Verdot 5%

D.O.: Valle de Colchagua

GUARDA EN BARRICAS:

18 meses en barricas de roble francés. 35% barrica nueva, y el resto en barricas de segundo y tercer uso.

VINIFICACIÓN:

Las cepas fueron vinificadas separadamente. Se les realizó una maceración fría pre-fermentativa, para poder obtener más aromas y color. Luego se fermentó a temperaturas de 27-28°C, haciendo técnicas de remontaje para extracción de color, sabores y taninos provenientes de la piel de la uva. Una maceración postfermentativa se desarrolló posteriormente, para redondear los taninos y así tener un vino muy balanceado.

CATA:

Color : Profundo y concentrado rojo rubí con matices violetas.

Aromas : Destaca la presencia de frutas rojas maduras como la ciruela, cereza y regaliz.

Notas a tabaco, humo, hierbas y granos de café.

Sabores : Presenta una excelente madurez y concentración, destacando el dulzor de frutas como la frambuesa, notas a especias y soya, así como el tostado y grato dado por la guarda en barricas francesas. Vino de un gran equilibrio y estructura, con buena acidez, taninos fundidos y una larga persistencia.