

ESTAMPA LA CRUZ, CARMÉNÈRE

**VARIETALES:**

Carménère 58%, Cabernet Sauvignon 35% & Petit Verdot 7%

D.O.: Valle de Colchagua

VINIFICACIÓN:

Las cepas fueron vinificadas separadamente. Se les realizó una maceración fría pre-fermentativa a 8°C por 5 días, para poder obtener más aromas y color. Luego se fermentó a temperaturas de 26-28°C, haciendo técnicas de remontaje para extracción de color, sabores y taninos provenientes de la piel de la uva. Una maceración post-fermentativa se desarrolló posteriormente, para polimerización de taninos, y así tener un vino con taninos redondos y complejos.

GUARDA EN BARRICA:

18 meses en roble francés. Vino fue guardado en barricas nuevas (50% approx.), de segundo y tercer uso.

CATA:

Un vino especial que presenta un intenso color rojo violeta. Posee aromas de fruta fresca perfectamente integrada con toques más complejos pero suaves aportados por la guarda en barrica francesa. Sus sabores se destacan por la intensidad que sin dominar envuelven el paladar con gran elegancia. Entre los sabores principales destaca la fruta madura mezclada con especias y sutiles toques tostados. Un vino de gran cuerpo con taninos potentes pero a la vez agradables y sedosos. El vino tiene un potencial de guarda de 10 años pero sus características de frescura y equilibrio hacen que también sea posible disfrutarlo siendo aún joven. Un vino que expresa lo mejor de nuestro Terroir de Marchigüe