



Estampa LaCruz 2013



Producent:	Vina Estampa
Område:	Colchagua Valley
Land:	Chile
Alkohol:	14,5
Drue:	Carménère, Syrah, Cabernet Sauvignon

Dette er Estampas ikonvin. Parcellerne blev tilplantet i 2004 på ejendommen Marchigüe, der kun ligger 30 km. fra Stillehavet. 2008 var et rigtig godt år for Carménère. Når druerne kommer ind, sorteres de manuelt, afstilkles og presses let, hvorefter de undergår en 3 dages koldmaceration, inden gæringen starter. Efter endt gæring, ligger vinen i kontakt med skindet i yderligere 7 dage. Den malolaktiske gæring sker, medens vinen lagres i amerikanske egfade, der dels er nye, dels 2-3 år gamle. Under lagringsprocessen omstikkes vinen i alt 3 gange og filtreres.

Vinbeskrivelse:

Vinen er intens rød med violette skygger. I næsen er den rig og koncentreret med aroma af mørke frugter, og egetræet giver en let toasted duft. Vinen har gode faste tanniner, og blandingen med Syrah og Cabernet Sauvignon sikrer den blødhed og yderligere kompleksitet. Træet er i perfekt balance og giver som plus til nuancerne af frugt mere komplekse toner af mokka, krydderier og toast.

Det er en vin, der viser stort potentiale, og den vil være perfekt som ledsager til retter med rødt kød.

Druesammensætning:

46% Carménère
36% Syrah
18% Cabernet Sauvignon

Beskrivelse af producenten

Vina Estampa ligger i Colchagua Valley i Rapel-regionen sydvest for Santiago – i en afstand af 45 kilometer fra Stillehavet.



Regionen har et særligt godt ry for fyldige rødvine, da klimaet er perfekt for vindyrkning med varme, tørre somre, der giver meget sunde druer. Havets nærhed giver kølige nætter, hvilket bidrager til druernes syreindhold og koncentration.

Vingården er bygget i 2000 og benytter al moderne teknologi. Filosofien bag Estampas vine er, at man ved at blande to eller flere druetyper opnår dybere farve samt større kompleksitet og smag.

Kontaktinformation

Vina Y Bodega Estampa S.A.

Av. Raúl Labbé 12.613 of. 219, Lo Barnechea, Santiago

Chile

www.estampa.com