



## BARBERA GARNACHA 2013

Erasmus ha elegido como misión buscar nuevos caminos para desarrollar el gran potencial de la más antigua área vinícola de Chile. El Maule, en especial el secano costero, es caracterizado por tierras pobres que junto al clima mediterráneo árido concentran la uva de rulo hasta entregar sensaciones intensas y profundas. Para esa región histórica, Erasmus ha elegido cultivar en su propio viñedo, de manera natural, tres cepas tradicionales de la cuenca del Mediterráneo para producir un vino artesanal, trabajado a la manera antigua con levaduras nativas, fermentando las diferentes uvas juntas, sin guarda y sin madera. El resultado es un vino para ser tomado joven, vivo, jugoso, con sabor frutado muy persistente, de cuerpo medio, equilibrado y armónico. Un vino que todavía recuerda los mostos de la cosecha y envuelve los sentidos con intensos aromas y sabores de fruta bien madura. Para ser tomado fresco, como aperitivo, o para acompañar una gran variedad de platos, desde carnes blancas a pescados cocidos. Erasmus Barbera Garnacha logra expresar el potencial de innovación de esta zona tan tradicional sorprendiendo a Chile y al mundo con una mezcla nunca probada antes. Erasmus es el fruto de la amistad y colaboración entre Maurizio Castelli, enólogo consultor y Francesco Marone Cinzano, productor.

**Área de Producción:** La Reserva de Caliboro – San Javier de Loncomilla  
Denominación de Origen: Valle del Maule – Chile  
Esta área fue escogida porque permite cultivo de secano con intensa luminosidad, asegurando así un mayor contenido de antioxidantes.

**Variedad de Uva:** 65% Barbera  
25% Garnacha  
10% Carignan

**Vinificación:** Cosecha de forma seleccionada y manual, que toma lugar a principio del mes de Abril. El 50% de la mezcla realizó su fermentación alcohólica con las variedades ya mezcladas y otro 50% en lotes separados todos en tinas de acero inoxidable. Levaduras nativas y maceraciones cortas. En Junio se realizó la mezcla y se estabilizó manteniendo el vino al frío del invierno por un mes y medio. La Barbera y el Carignan no realizaron maloláctica; la Garnacha aporta de manera natural el azúcar residual. Se filtró a final de invierno y embotelló el 22 de Agosto del mismo año en que fue cosechado.

**Análisis:**

Alcohol	: 14.1 % vol
PH	: 3.64
Acidez total	: 5,25 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 5,25 g/l

**Descripción:**

**Color:** Vino de color Púrpura, profundo, con tonos violeta.  
**Bouquet:** Aromas intensos y armoniosos. Frutas silvestres, chocolate dulce y especias.  
**Sabor:** Una boca joven, jugosa con buena frescura de taninos maduros y suaves, fruta persistente, cuerpo medio, equilibrado, con un final amable y persistente.

