



BARBERA GARNACHA 2015

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. Los vinos Erasmus se logran gracias a la pasión y entrega de un pequeño grupo de jóvenes profesionales chilenos que interpretan día a día la madre tierra Andina de Caliboro exaltando sus características.

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: 56% Barbera
35% Garnacha
9% Carignan

Vinificación: Cosecha de forma seleccionada y manual, que toma lugar a finales del mes de Marzo. Parte del Blend realizó su fermentación alcohólica, ya mezclado. El resto de los lotes separados todos, en tinajas de acero inoxidable. Con levaduras nativas y maceraciones cortas. A finales de Otoño se realizó la mezcla la cual estabilizó manteniendo el vino al frío del invierno por un mes y medio. La Barbera entrega frescura y la Garnacha aporta de manera natural el azúcar residual. Se filtró a final de invierno y embotelló el 30 de Septiembre del 2015.

Análisis:

Alcohol	: 14,3 % vol
PH	: 3.52
Acidez total	: 5,25 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 5,24 g/l

Descripción:

Color: Vino de color cereza negra vivo, con tonos violáceos.

Bouquet: Aromas frescos, intensos y armoniosos. Frutas rojas, notas a berry frescos, chocolate dulce y especias.

Sabor: Una boca joven y golosa de buena frescura con taninos suaves y maduros, fruta persistente, cuerpo medio, equilibrado, con un final amable y persistente.

