



ERASMO

COSECHA 2013

Erasmus 2013 es la decimatercera version de este vino. Los mismo viñedos al igual que en las cosechas anteriores, con mas de una decada, se han adaptado plenamente al Terroir de Caliboro entregando mayor equilibrio. Dos elementos importantes caracterizan a esta cosecha en comparacion de las anteriores Primero la adiccion de una pequeña cantidad de Petit Verdor a la mezcla destinada a dar una complejidad adicional y la fermentacion de las uvas se llevo a cabo de forma natiural, sin ningun tipo de lavadura artificial. Y segundo algunas practicas en la viña y en bodega tambien estan evolucionando y llevando a erasmus hacia ser un vino aun mas natural. Desde el invierno de 2008 la gestion en el viñedo ha abandonado el uso de productos convencionales y comenzo siguiendo los protocolos organicos. En bodega hemos reducidos el numero de trasiego permitiendo que el vino pase mas tiempo en los lias y el uso del las temperaturas fria del invierno para estabilizar de forma natural.

El equipo de La Reserva de Caliboro trabaja cada día de la cosecha y de las fermentaciones. Alejados de todo y de todos, utilizando levaduras nativas y los medios del borde se llevó a cabo un trabajo extraordinario que es un tributo al espíritu de sacrificio que caracteriza al pueblo Chileno. Resultó un vino que define la maravillosa unión y complicidad entre hombre y naturaleza.

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

Varietad de Uva: 58% Cabernet Sauvignon
9,5% Cabernet Franc
20% Merlot
6% Syrah
6,5% Petit Verdor
La mezcla de viñas (selección clonal) usada para la producción de Erasmus, fue seleccionada específicamente para el tipo de suelo y clima de Caliboro y fue importada desde Francia con este objetivo

Vinificacion: Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar entre el 03 de Marzo y el 15 de Abril. Su fermentación alcohólica se realizo con LEVADURAS NATIVAS en tinas de acero inoxidable. Con maceraciones post fermentaciones largas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barriles de roble francés pasando, luego, a una crianza en madera por 2 inviernos, siendo embotellado el 17 de Febrero 2015, sin ser filtrado, preservando toda tipicidad que nos entrega este terroir. Una guarda de 12 meses en botellas, previa a su comercialización.
(Este vino puede presentar precipitaciones)

Análisis:

alcohol	: 14.6 % vol.
PH	: 3.38
Acidez total	: 5,96 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 1,8 g/l

Descripción:

Color: Vino de color rojo vivo y profundo,
Bouquet: De gran complejidad, fruta roja frescas, finas especies, recuerdos nativos.
Sabor: Un vino jugoso, equilibrado, sapido de una rica acidez y balanceados tanicos que lo hacen ser un vino de gran persistencia y largo retrogusto.

Sugerencias para servir: carnes rojas, pastas, guisos. En general con platos de sabor intenso



