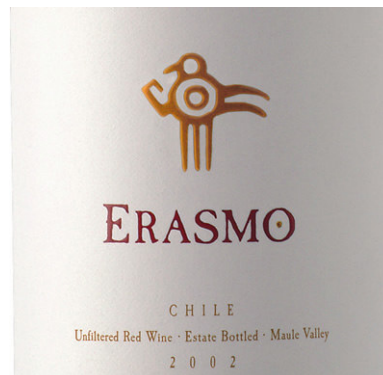


Erasmus 2002

Erasmus 2002, es la segunda versión de este imponente vino, obtenido de un único viñedo de 4 años de edad, plantado en el antiguo "terroir" de Caliboro, 300 Km al Sur de Santiago. Todos los elementos tradicionales para una producción de alta calidad han sido reunidos en este vino: terrazas aluviales en la orilla del Río Perquilauquen, manejo de "rulo", una mezcla cuidadosa de los mejores clones de variedades Viníferas importadas desde Francia, alta densidad de plantas por hectárea, la búsqueda de un natural balance y equilibrio del viñedo con su entorno que se refleja en pequeñas y concentradas producciones, cosecha manual y vinificación en origen. La Viña de Erasmus, continúa creciendo para alcanzar su madurez. Comparada con el 2001, en la cosecha 2002 se refleja la evolución del viñedo, que proseguirá en sus futuras cosechas. Erasmus es el fruto de la amistad y colaboración entre Maurizio Castelli, enólogo consultor y Francesco Marone Cinzano, productor.



Área de Producción: Denominación de Origen: Valle del Maule – Chile
Subdenominación: Loncomilla

Esta área fue escogida porque permite cultivo de secano e intensa luminosidad, asegurando así un mayor contenido de antioxidantes.

Variedad de Uva: 60% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
30% Merlot

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

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, que tomo lugar entre el 25 de febrero y el 10 de marzo, Su fermentación alcohólica se realizo en tinas de acero inoxidable. Con maceraciones post fermentaciones largas. La fermentación maloláctica se llevo a cabo en barriles de roble francés pasando, luego a una crianza en madera por 12 meses, siendo embotellado noviembre del 2003, sin ser filtrado, preservando toda tipicidad que nos entrega este terroir. Y una guarda de 12 meses en botellas, previa a su comercialización. (Este vino puede presentar precipitaciones)

Analisis:

alcohol	: 14,4 % vol.
PH	: 3.45
Acidez total	: 5.94 g/l (tartarica)
Materias reductoras	: 1.30 g/l

Descripción:

Color: Vino de color rojo rubí intenso, de poca evolución.
Bouquet: Una nariz invitante, amplia, encontrando fruta rojas, compleja con elegantes notas de un fino roble bien amalgamadas.
Sabor: Una boca redonda, con gran potencial tanico y un excelente balance entre su estructura y su natural acidez, logrando un retrogusto persistente.

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