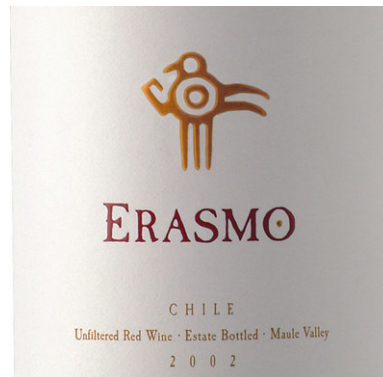


Erasmus 2003

Erasmus 2003, es la tercera versión de este imponente vino, obtenido de un único viñedo de 5 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. Comparada con el 2001 y el 2002, en la cosecha 2003 se encuentra un mejor equilibrio entre concentración y elegancia, fruto de una mayor madurez del viñedo. 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 20 de febrero y el 15 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 2004, 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)

Análisis:

Alcohol	: 13,6 % vol.
PH	: 3,56
Acidez total	: 5,68 g/l (tartarica)
Materias reductoras	: 1,68 g/l

Descripción:

Color: Vino de color rojo rubí, con reflejos púrpura.

Bouquet: Una nariz limpia y franca, con notas delicadas que recuerdan frambuesas, cerezas, profundo, elegante y madera bien amalgamada.

Sabor: Una boca entera, equilibrada, taninos muy vivos y llenos, soportados por una buena acidez, marcando por notas minerales lo cual lo hacen ser y un vino largo, sabroso y armonioso. En general un vino elegante, más que poderoso.

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