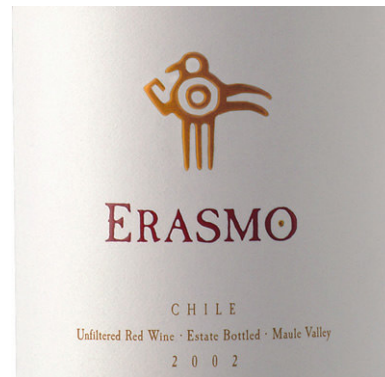


Erasmus 2004

Con Erasmus 2004, la cuarta versión de este vino, las parras de 6 años plantadas en 1998 en el "terroir" único de Caliboro alcanzan equilibrio y madurez. El equipo de La Reserva de Caliboro ha profundizado la interpretación de los elementos de suelo y climáticos que componen este vino de secano, manejando las diferentes etapas de gestión del viñedo y de la cosecha con pasión y confianza. El potencial de esta combinación del hombre con las plantas y el territorio se declara. Las terrazas aluviales en la orilla del Río Perquilauquen, la mezcla cuidadosa de los mejores clones de variedades viníferas importadas desde Francia, la alta densidad de plantas por hectárea, las pequeñas y concentradas producciones, la cosecha manual y la vinificación en origen finalmente confirman las perspectivas de las cosechas anteriores. 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 toma lugar entre el 23 de febrero y el 10 de marzo, Su fermentación alcohólica se realizó en tinajas 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 18 meses, siendo embotellado diciembre del 2005, 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	: 14,1 % vol.
PH	: 3,54
Acidez total	: 5,54 g/l (tartarica)
Materias reductoras	: 1,1 g/l

Descripción:

Color: Vino de color rojo rubí oscuro, con tonos a guinda negra.
Bouquet: Aromas intensos y complejos con notas a fruta negra, especiado y suaves notas tostadas de un fino roble.
Sabor: Una boca equilibrada y elegante con taninos aterciopelados que se complementan con su estructura y suave frescor, proveniente de su natural acidez. Todavía es un vino joven.

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