



COSECHA 2007

Erasmus 2007 es la séptima versión de este vino. Con un viñedo más equilibrado con parras de 6 y 9 años plantadas en el “terroir” único de Caliboro. 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 Perquilauquén, 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 con 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

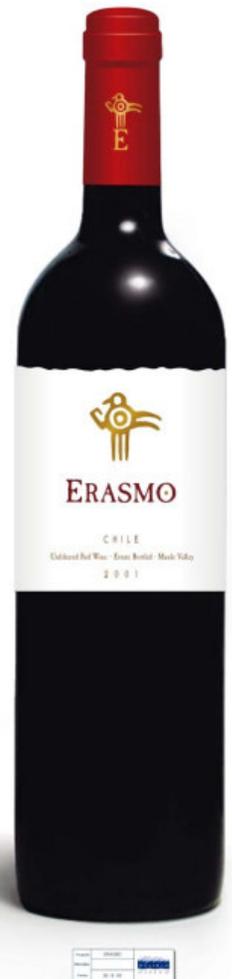
Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar entre el 28 de febrero y el 28 de marzo. Su fermentación alcohólica se realizó en tinajas de acero inoxidable. Con maceraciones post fermentaciones largas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barriles de roble francés pasando, luego, a una crianza en madera por 18 meses, siendo embotellado el 21 de diciembre 2009, 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	: 14.4 % vol.
PH	: 3.30
Acidez total	: 6.58 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 1,8 g/l

Descripción:

Color: Vino de color rojo rubí profundo.
Bouquet: Aroma intenso, elegante y complejo. Con recuerdos nativos, suave nota balsámica y fina madera, que se casan con su fruta.
Sabor: Una boca revestida de una gran elegancia y rica acidez, con taninos muy finos y a la vez sólidos, de buen equilibrio y fineza.



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