



SELECCION DE BARRICAS DOSMILDIEZ

Como flores en el desierto, Selección de Barricas Dosmildiez es una composición única, más preciosa aun porque no se repetirá en cosechas futuras. Solamente esta vez, en la incesante búsqueda de la excelencia de Erasmo se seleccionaron nueve barricas de varios cepages con la intencion de exaltar las características del terruño de Caliboro. Producido en cantidad muy limitada con uva organica, cultivada de secano y fermentada por levaduras nativas, este vino tiene una crianza en roble de 12 meses y reúne todos los elementos naturales y tradicionales para que pueda definirse como pura artesanía. Erasmo se logra gracias a la pasión y entrega de un pequeño grupo de jóvenes profesionales Chilenos que interpretan día a día la madre tierra Andina de Caliboro exaltando sus características.

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

Varietad de Uva: 45% Syrah
35% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar a mediados del mes de Marzo, La fermentación alcohólica se realizó en tinajas de acero inoxidable, sin agregar levaduras y con maceraciones largas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barriles de roble francés manteniendo los caldos sobre sus lias con batonaje a lo largo de todo el invierno. En primavera se realizó la mezcla y se devolvió el vino a barrica. La crianza total en madera fue de 12 meses. Se limpió el vino con claras de huevo directamente en las barricas y se dejó que el frío natural del invierno estabilizara el vino. Se embotelló el 4 de Noviembre de 2011 sin filtrar.
(Este vino puede presentar precipitaciones)

Análisis:

alcohol	: 14.3 % vol
PH	: 3.32
Acidez total	: 5,84 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 1,76 g/l

Descripción:

Color: Vino de color intenso y profundo

Bouquet: Frutas rojas, guindas frescas, notas especiadas y balsámicas, con suaves tonos a tabaco. Elegante y complejo.

Sabor: Una boca amplia y envolvente, de rica fruta, gran volumen, acidez punzante que aporta frescor, taninos potentes y elegantes de gran complejidad, con un largo retrogusto.

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

