



Late Harvest
Torontel 2008

Erasmus Late Harvest “Torontel” es la tercera cosecha de este noble vino que ha sido obtenido de viejas parras de Torontel de más 60 años del secano Maulino. El conjunto del terroir y microclima de Caliboro, sumado a la selección en el viñedo, la baja producción por planta, la pasión y el cuidado artesanal de cada racimo, alcanzan un punto de equilibrio que solamente se puede lograr dejando la naturaleza seguir su curso. Erasmus “Torontel” 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

Variedad de Uva: Torontel

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, realizada el 10 de Abril del 2008. Los racimos quedaron colgados por dos meses en los corredores de nuestra Casa colonial. El despalillado fue manual. La fermentación alcohólica se realizó en barriles de roble francés seguido de una maduración de varios meses en madera. Se embotelló el 22 de Noviembre de 2010.

Análisis:

Alcohol	: 12,3 % vol.
PH	: 3.40
Acidez total	: 5.84 g/l(tartárica)
Azúcar	: 150 g/l

Descripción:

Color: Amarillo oro antiguo brillante y cálido.

Bouquet: Aromas cítricos, pomelo y pera jugosas con una suave nota a damasco maduro.

Sabor: Es un vino elegante con recuerdos a piel de naranja confitada, revestida de un popurrí de pétalos de rosas.

Sugerencias para servir: De aperitivo, acompañado con
pate de hígado de ganso
En postre con quesos o con pastelería
seca

temperatura ideal: Entre 12 y 14°C

