



## *Late Harvest* **TORONTEL 2011**

*Erasmus Late Harvest "Torontel" es la quinta cosecha de este novedoso 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 27 de Abril del 2010. Los racimos quedaron colgados por dos meses en los corredores de nuestra Casa colonial, El despallado fuè manual. La fermentación alcohólica se realizó en barriles de roble francés seguido de una maduración de varios meses en madera. Se embotelló el 24 de Julio de 2014.

<b>Análisis:</b>	Alcohol	: 12,4 % vol.
	PH	: 3.28
	Acidez total	: 6.96 g/l(tartárica)
	Azúcar	: 170 g/l

**Descripción:**

**Color:** Amarillo oro antiguo brillante y cálido.

**Bouquet:** Intenso en aromas cítricos, con suaves notas florales y elegantes notas de nectarines.

**Sabor:** Es un vino elegante con recuerdos a vainilla, almendra y frutos seco, revestido de una buena acidez dando una boca fresca.

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

**Temperatura Ideal:** Entre 12 y 14°C

