



## CABERNET FRANC 2016

Erasmus ha elegido como misión buscar nuevos caminos para desarrollar el gran potencial de la más antigua área vinícola de Chile. El Maule, en especial el secano costero, es caracterizado por tierras pobres que junto al clima mediterráneo árido concentran la uva de rulo hasta entregar sensaciones intensas y profundas. Para esa región histórica, Erasmus ha elegido cultivar en su propio viñedo, de manera natural, la cepa Cabernet Franc logrando un vino intenso como el cálido verano Mautino y que reúne todos los elementos naturales y tradicionales para que pueda definirse como pura artesanía. Erasmus 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.

**Variedad de Uva:** 100% Cabernet Franc

**Vinificación:** Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar desde mediados de Marzo hasta principios de Abril. La fermentación alcohólica se realizó con levaduras naturales, en tinajas de acero inoxidable, y con maceraciones moderadas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barriles de roble francés manteniendo los caldos sobre sus lías con batonaje. La crianza total en madera fue de 3 meses. En invierno se realizó la mezcla. Quedando en tinajas de acero y se dejó al frío natural para su estabilización. Se embotelló el 31 de Julio de 2017

**Análisis:**

alcohol	: 14.3 % vol
PH	: 3.40
Acidez total	: 5,60 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 2 g/l

**Descripción:**

**Color:** Vino de color rojo vino con rebetes violáceos  
**Bouquet:** Frutas rojas frescas, hierbas silvestres y nota de vainilla.  
**Sabor:** Una boca jugosa buena estructura de ricos taninos y persistente. Rica acidez que aporta frescura y armonía.

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

