



ROSE DE MOURVEDRE 2017 VINO ORGANICO

Este vino organico es una composición única, una armoniosa alianza entre Viejo y Nuevo mundo, según la tradición de Erasmo. Prensado inmediatamente y fermentado lentamente a temperaturas bajas, es el resultado de un balance entre frescura y elegancia. Los aromas Europeos del Mourvedre son moldeados por las ásperas condiciones climáticas de Caliboro. Que esta botella sea un gentil recordatorio de porque los Conquistadores escogieron el Valle del Maule para plantar vides en el XVI Siglo.

Producido en cantidad muy limitada con uva organica, cultivada de secano y fermentada por levaduras nativas, este vino 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,

Variedad de Uva: 100% Mourvedre

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar a principio del mes de Marzo. Prensado inmediatamente, la fermentación alcohólica se realizó si agregar levaduras, a una temperatura controlada (16 -18° C) para preservar toda su complejidad aromáticas. Sin fermentación Maloláctica y estabilización natural ayudado por el frío invierno. Para luego ser filtrado
Se embotelló el 31 de Junio de 2017.

Análisis:

alcohol	: 12 % vol
PH	: 3.28
Acidez total	: 6. g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 5 g/l

Descripción:

Color: Vino de color rojo fresa, limpio y brillante
Aromas: Notas a frutos rojos dulces, frambuesas, flores silvestres y elegante.
Sabor: Una boca fresca de agradable acidez y equilibrado con un final afrutado y refrescante

*Sugerencias para servir: Temperatura entre 8° a 10°
carnes blancas, pastas y ensaladas*

