



GARNACHA ALICANTE 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, estas cepas tradicionales de la cuenca del Mediterráneo para producir un vino artesanal, trabajado a la manera antigua con levaduras nativas. Este vino tiene una crianza en roble de 3 meses. El resultado es un vino jugoso, de intensos aromas a frutas frescas de buena persistencia, equilibrado y armónico. Erasmus Garnacha Alicante, logra expresar el potencial de innovación de esta zona tan tradicional sorprendiendo a Chile con una mezcla nunca probada antes. Los vinos Erasmus se logran 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: 75 % Garnacha
25 % Alicante Bouschet

Vinificación: Cosechados de forma seleccionada y manual. La Garnacha a mediados de Marzo y el Alicante principio del mes de Abril, La fermentación alcohólica se realizó en tinajas de acero inoxidable, sin agregar levaduras 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. Así finales del invierno se realizó la mezcla. Quedando en tinajas de acero. Se embotelló el 10 de Enero de 2017

Análisis:

Alcohol	: 13,5 % vol
PH	: 3.3
Acidez total	: 6,24 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 2 g/l

Descripción:

Color: Vino color rojo vino y joven. Limpio y brillante.
Bouquet: Aroma sutil de frutos frescos, moras silvestres y arándano. Recuerdos especiales.
Sabor: Una boca joven de taninos equilibrados. Rica acidez que mantiene el vino despierto. Sabroso y agradable

