



# ERASMO

## COSECHA 2011

Erasmus 2011 es la undécima versión de este vino. Los mismos viñedos al igual que en las cosechas anteriores, ahora a los 10 y 13 años de edad se han adaptado plenamente al Terroir de Caliboro entregando mayor equilibrio. Dos elementos importantes caracterizan a esta cosecha en comparación de las anteriores. Primero la adición de una pequeña cantidad de Syrah a la mezcla destinada a dar una complejidad adicional y la fermentación de las uvas se llevó a cabo de forma natural, sin ningún tipo de lavadura artificial. Y segundo algunas prácticas en la viña y en bodega también están evolucionando y llevando a Erasmus hacia ser un vino aún más natural. Desde el invierno de 2008 la gestión en el viñedo ha abandonado el uso de productos convencionales y comenzó siguiendo los protocolos orgánicos. En bodega hemos reducido el número de trasiego permitiendo que el vino pase más tiempo en las lías y el uso de las temperaturas frías del invierno para estabilizar de forma natural.

El equipo de La Reserva de Caliboro trabaja cada día de la cosecha y de las fermentaciones. Alejados de todo y de todos, utilizando levaduras nativas y los medios del borde se llevó a cabo un trabajo extraordinario que es un tributo al espíritu de sacrificio que caracteriza al pueblo Chileno. Resultó un vino que define la maravillosa unión y complicidad entre hombre y naturaleza.

**Área de Producción:** Denominación de Origen: Valle del Maule – Chile  
Subdenominación: Loncomilla  
Esta área fue escogida porque permite cultivo de secano con intensa luminosidad, asegurando así un mayor contenido de antioxidantes.

**Variedad de Uva:** 57% Cabernet Sauvignon  
20% Cabernet Franc  
21,5% Merlot  
1,5% Syrah  
La mezcla de viñas (selección clonal) usada para la producción de Erasmus, fue seleccionada específicamente para el tipo de suelo y clima de Caliboro y fue importada desde Francia con este objetivo

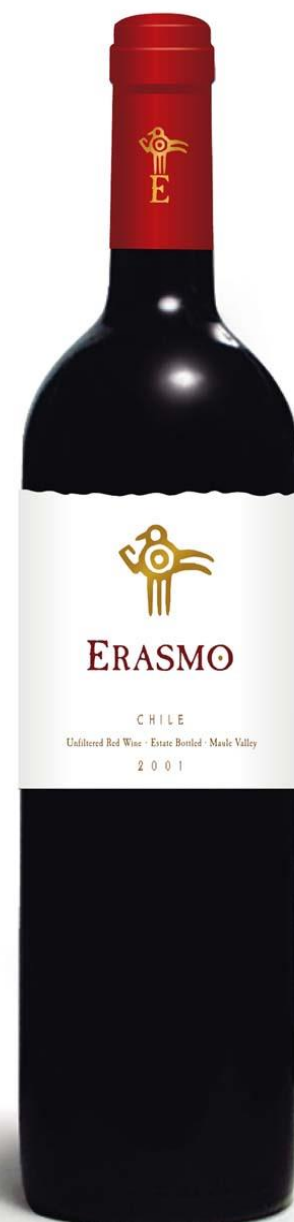
**Vinificación:** Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar entre el 03 de Marzo y el 31 del mismo mes. Su fermentación alcohólica se realizó con LEVADURAS NATIVAS en tinas de acero inoxidable. Con maceraciones post fermentaciones largas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barriles de roble francés pasando, luego, a una crianza en madera por 18 meses, siendo embotellado el 25 de Enero 2013, sin ser filtrado, preservando toda tipicidad que nos entrega este terroir. Una guarda de 12 meses en botellas, previa a su comercialización.  
(Este vino puede presentar precipitaciones)

**Análisis:**

alcohol	: 14.5 % vol.
PH	: 3.30
Acidez total	: 6,14 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 1,9 g/l

**Descripción:**

**Color:** Vino de color rojo vivo y profundo,  
**Bouquet:** De gran complejidad, fruta roja frescas, finas especias, recuerdos nativos.  
**Sabor:** Un vino jugoso, equilibrado, sabido y balanceados tánicos que lo hacen ser un vino de gran persistencia y largo retrogusto.



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