



CL-BIO-001
Chilean Agriculture



ORGÁNICO RESERVA DE CALIBORO COSECHA 2015

Certificado orgánico y procedente, en su totalidad, del propio viñedo, plantado en las terrazas aluviales del Rio Perquilauquen, cosechado a mano, fermentado de manera espontánea y artesanal, sin adición de levaduras ajenas, criado en roble francés en el ambiente natural de la antigua bodega de adobe, embotellado en origen para preservar la calidad, Erasmo 2015 es la versión 15 de este vino. Los mismos viñedos que en las cosechas anteriores, se van, cada vez más, adaptando plenamente al Terroir de Caliboro entregando mayor equilibrio. Desde el invierno de 2008 la gestión en el viñedo ha abandonado el uso de productos convencionales y sigue los protocolos orgánicos utilizando también prácticas biodinámicas. Con esta cosecha 2015 logramos la plena certificación orgánica del vino. En la bodega hemos reducidos el número de trasiego permitiendo que el vino pase más tiempo en contacto con las lías y utilizamos las temperaturas frías del invierno para estabilizar de forma natural.

El equipo de La Reserva de Caliboro es compuesto por familias que viven en Caliboro mismo y entregan cada día pasión y dedicación a la producción de Erasmo. Alejados de todo y de todos, utilizando levaduras nativas y los medios del borde llevan a cabo un trabajo extraordinario que es un tributo al espíritu de sacrificio que caracteriza al pueblo chileno. Erasmo es 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: 65% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc
11,4% Merlot
3,6% Syrah
La mezcla de viñas (selección clonal) usada para la producción de Erasmo, 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 28 del mismo mes. Su fermentación alcohólica se realizó con LEVADURAS NATIVAS en tinajas 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 2 inviernos, siendo embotellado el 01 de Agosto 2017, 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 sedimentos)

Análisis:

alcohol	: 14.4 % vol.
PH	: 3.46
Acidez total	: 5,56 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 2,7 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, sávido de una rica acidez 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