



CL-BIO-001
Chilean Agriculture



ORGÁNICO SELECCIÓN DE BARRICAS ALICANTE 2016

Excepcional, como un ramo de flores del desierto, Erasmo Selección de Barricas Alicante, es una composición única. En la incesante búsqueda de la excelencia de Erasmo, se seleccionaron algunas barricas de Alicante Bouschet, provenientes de distintos sectores de nuestros viñedos, con la intención de exaltar las características del terruño de Caliboro. Producido en cantidad muy limitada con uva orgánica, cultivada de secano y fermentada por levaduras nativas, este vino tiene una crianza en roble de 16 meses y 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, asegurando así un mayor contenido de antioxidantes.

Variedad de Uva: 98% Alicante Bouschet
2% Syrah

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar a finales del mes de Marzo, La fermentación alcohólica se realizó en tinas 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 a lo largo de todo el invierno. En primavera se realizó la mezcla y se devolvió el vino a bodega. La crianza total en madera fue de 16 meses. Se dejó que el frío natural del invierno estabilizara el vino. Se embotelló el 1 de Agosto de 2017, sin filtrar. (Este vino puede presentar precipitaciones)

Análisis: Alcohol: 14 % vol
PH: 3.46
Acidez total: 5,4 g/l (tartárica)
Materias reductoras: 1,70 g/l

Descripción: **Color:** Vino de color cereza negra con reflejos violáceos
Aromas: Notas a frutas negras, guinda seca, especias, recuerdos nativos y balsámicos de gran complejidad y elegancia.
Sabor: Una boca potente y jugosa, con relieves sápidos. De rica acidez, la cual se equilibra con sus finos taninos, dejando un retrogusto persistente y elegante.



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