



## Vino Asoleado País 2017

*En el año 1860 se decía del Asoleado “verdadero néctar por su sabor, pureza, color y salubridad... en Santiago muy raras personas tendrán de él conocimiento, por la dificultad de Conseguirlo “Un siglo y medio más tardes sigue siendo un néctar escaso y preciado. Erasmo Asoleado. Es elaborado con uvas “País”, según la tradición y vinificado bajo métodos artesanales. Este Vino ha sido obtenido de viejas parras de más 80 años del secano Maulino. El conjunto del terroir y microclima de Caliboro, sumado a la selección en el viñedo, la baja producción por planta, la pasión y el cuidado artesanal de cada racimo, alcanzan un punto de equilibrio que solamente se puede lograr dejando la naturaleza seguir su curso.*

**Área de Producción:** Denominación de Origen:  
Valle del Maule – Chile

**Variedad de Uva:** País

**Vinificación:** Cosecha seleccionada y manual, realizada el 10 de Abril del 2019. Los racimos quedaron colgados por poca mas dos meses en los corredores de nuestra Casa colonial, El despalillado fue manual. La fermentación alcohólica se realizó en barriles de roble francés seguido de una maduración de varios meses en madera. Se embotelló el 25 de Enero de 2019.

<b>Análisis:</b>	Alcohol	: 14,2 % vol.
	PH	: 3.2
	Acidez total	: 6 g/l(tartárica)
	Azúcar	: 110 g/l

**Descripción:**

**Color:** Rojo rubí, con ribetes a rosa freza

**Bouquet:** Intenso en aromas flores silvestres, notas balsámicas y elegantes notas cítricas.

**Sabor:** Es un vino elegante con recuerdos a néctar de fruta fresca, revestido de una buena acidez dando una boca fresca compleja y muy equilibrada,

**Sugerencias para servir:** De aperitivo, acompañado con pate de hígado de ganso. En poste con quesos o con pastelería seca

**Temperatura Ideal:** Entre 10 y 12°C

