



BARBERA GARNACHA 2014

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, tres cepas tradicionales de la cuenca del Mediterráneo para producir un vino artesanal, trabajado a la manera antigua con levaduras nativas, fermentando las diferentes uvas juntas, sin guarda y sin madera. El resultado es un vino para ser tomado joven, vivo, jugoso, con sabor frutado muy persistente, de cuerpo medio, equilibrado y armónico. Un vino que todavía recuerda los mostos de la cosecha y envuelve los sentidos con intensos aromas y sabores de fruta bien madura. Para ser tomado fresco, como aperitivo, o para acompañar una gran variedad de platos, desde carnes blancas a pescados cocidos.

Erasmus Barbera Garnacha logra expresar el potencial de innovación de esta zona tan tradicional sorprendiendo a Chile y al mundo con una mezcla nunca probada antes.

Erasmus es el fruto de la amistad y colaboración entre Maurizio Castelli, enólogo consultor y Francesco Marone Cinzano, productor.

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 luminosidad, asegurando así un mayor contenido de antioxidante:

Variedad de Uva: 32% Barbera
48% Garnacha
12% Carignan
8% Alicante

Vinificación: Cosecha de forma seleccionada y manual, que toma lugar a principio del Abril. Parte del Blend realizó su fermentación alcohólica, ya mezclado. El resto de los lotes separados todos, en tinas de acero inoxidable. Con levaduras naturales y maceraciones cortas. A finales de Otoño se realizó la mezcla la cual está manteniendo el vino al frío del invierno por un mes y medio. La Barbera realizó maloláctica y la Garnacha aporta de manera natural el azúcar residual. Filtró a final de invierno y embotelló el 06 de Septiembre del 2014.

Análisis:

Alcohol	: 13,8 % vol
PH	: 3.48
Acidez total	: 5,25 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 4 g/l

Descripción:

Color: Vino de color cereza negra vivo, con tonos violáceos.

Bouquet: Aromas frescos, intensos y armoniosos. Frutas rojas, berries frescos, chocolate dulce y especias.

Sabor: Una boca joven y golosa de buena frescura con taninos suaves y maduros, fruta persistente, cuerpo medio, equilibrado, con un final amable y persistente.

