



ERASMO

COSECHA 2010

El terremoto de ese año fue apodado de 27F y fue el más violento en el mundo de los últimos 50 años. El viñedo de Erasmo se encuentra cerca del epicentro y por consecuencia la cosecha se atrasó de algunos días y las uvas llegaron a una maduración dictada más por los eventos que la elección de los hombres. Eso finalmente cambió, para el futuro, la percepción de lo que es el equilibrio perfecto para la uva en Caliboro. Plena madurez y expresión óptima de las características varietales entregaron uvas de grande elegancia, concentración y equilibrio. El equipo de La Reserva de Caliboro supo aceptar y reaccionar con pasión y confianza a la naturaleza acompañándola en el trabajo de 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: 60% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
25% Merlot
5% 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 13 de Marzo y el 17 de Mayo, 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 18 meses, siendo embotellado el 25 de Enero 2012, 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	: 14.6 % vol.
PH	: 3.34
Acidez total	: 5,85 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 2,0 g/l

Descripción:

Color: Vino de color rojo vivo y profundo
Bouquet: De gran complejidad, notas a fruta roja, vainilla. Suave toques nativos muy típico del terroir. Un vino de mucha elegancia.
Sabor: Amplio en boca, jugoso, con taninos muy finos balanceados con su rica acidez haciendo un vino fresco y balanceado de buena persistencia y largo retrogusto.

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

