



## Late Harvest TORONTEL 2012

Torontel es cepa patrimonial, parte de la Historia de la viticultura de Chile. “Erasmus Late Harvest Torontel 2012” es la séptima cosecha de este premiado vino, procedente de parras con más 70 años del secano Maulino. En época colonial esta cepa se utilizaba para el vino de misa, y Erasmo ha querido rescatar la antigua tradición replicando el vino que tomaban los Conquistadores. Vinificando como hacían nuestros antepasados, cuidando cada racimo a mano y fermentando lentamente, con levaduras autóctonas, en barriles de roble francés, se logra un punto de equilibrio que solamente se puede alcanzar dejando la naturaleza seguir su curso. El equipo de Erasmo está orgulloso de su contribución al rescate del patrimonio vitivinícola Chileno.

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

**Variedad de Uva:** Torontel

**Vinificación:** Cosecha seleccionada y manual, realizada el 26 de Abril del 2012. Los racimos quedaron colgados por 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 17 de Febrero de 2015.

**Análisis:**

Alcohol	:	12,5 % vol.
PH	:	3.24
Acidez total	:	7 g/l(tartárica)
Azúcar	:	180 g/l

**Descripción:**

**Color:** Amarillo oro antiguo brillante y cálido.

**Bouquet:** Intenso en aromas cítricos, con suaves notas florales y elegantes notas de nectarines.

**Sabor:** Es un vino elegante con recuerdos a vainilla, almendra y frutos seco, revestido de una buena acidez dando una boca fresca.

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

**Temperatura Ideal:** Entre 12 y 14°C

