

## Erasmus 2005

Con Erasmus 2005, la quinta versión de este vino, las parras de 7 años plantadas en 1998 en el "terroir" único de Caliboro alcanzan equilibrio y madurez. El equipo de La Reserva de Caliboro ha profundizado la interpretación de los elementos de suelo y climáticos que componen este vino de secano, manejando las diferentes etapas de gestión del viñedo y de la cosecha con pasión y confianza. El potencial de esta combinación del hombre con las plantas y el territorio se declara. Las terrazas aluviales en la orilla del Río Perquilauquén, la mezcla cuidadosa de los mejores clones de variedades viníferas importadas desde Francia, la alta densidad de plantas por hectárea, las pequeñas y concentradas producciones, la cosecha manual y la vinificación en origen finalmente confirman las perspectivas de las cosechas anteriores. Erasmus es el fruto de la amistad y colaboración entre Maurizio Castelli, enólogo consultor y Francesco Marone Cinzano, productor.

**Área de Producción:** Denominación de Origen: Valle del Maule – Chile  
Subdenominación: Loncomilla  
Esta área fue escogida porque permite cultivo de secano e intensa luminosidad, asegurando así un mayor contenido de antioxidantes.

**Variedad de Uva:** 60% Cabernet Sauvignon  
10% Cabernet Franc  
30% Merlot  
La mezcla de viñas (selección clonal) usada para la producción de Erasmus, 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 toma lugar entre el 23 de febrero y el 10 de marzo. Su fermentación alcohólica se realizó en tinas 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 diciembre del 2005, 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	: 14.1% vol.
PH	: 3,41
Acidez total	: 5,64 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 2,14 g/l

**Descripción:**

**Color:** Vino de color rojo intenso vivo, con tonos a guinda negra.

**Bouquet:** Una nariz limpia y franca, compleja. Con recuerdos especies nativas, suaves y delicadas notas a fina madera que se casan con una fruta negra.

**Sabor:** Una boca envolvente, con una gran calidad de sus taninos que si bien aun necesitan un poco de evolución para lograr una mayor suavidad. Balanceado y de un largo retrogusto, es un vino que reúne potencia y elegancia.

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

