



*Late Harvest*  
**TORONTEL 2009**

*Erasmus Late Harvest "Torontel" es la cuarta cosecha de este novedoso vino que ha sido obtenido de viejas parras de Torontel de más 60 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. Erasmus "Torontel" 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

**Variedad de Uva:** Torontel

**Vinificación:** Cosecha seleccionada y manual, realizada el 27 de Marzo de 2009. Los racimos quedaron colgados por más de dos meses, hasta el 28 de Mayo, en los corredores de nuestra Casa colonial, El despalillado fue manual. La fermentación alcohólica se realizó de manera natural, sin levaduras añadidas, en barriles de roble francés seguido de una maduración de un año en la misma madera. Se embotelló el 22 de Noviembre de 2011.

**Análisis:**

Alcohol	: 12,1 % vol.
PH	: 3.28
Acidez total	: 6.24 g/l(tartárica)
Azúcar	: 166 g/l

**Descripción:**

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

**Bouquet:** Intenso con aromas cítricos, pomelo, pera jugosas, frutos tropicales y una suave nota a damasco maduro.

**Sabor:** Es un vino elegante con recuerdos a piel de naranja confitada, revestida de un popurrí de pétalos de rosas. Persistente y con refrescante acidez.

**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

