



## Vino Asoleado PAIS 2015

*Erasmus Asoleado “Pais” es nuestra primera version de este ancestral vino que ha sido obtenido de viejas parras de más 80 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:** Pais

**Vinificación:** Cosecha seleccionada y manual, realizada el 29 de Abril del 2015. Los racimos quedaron colgados por poca mas 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 10 de Enero de 2017.

<b>Análisis:</b>	Alcohol	: 14,2 % vol.
	PH	: 3.2
	Acidez total	: 6 g/l(tartárica)
	Azúcar	: 110 g/l

**Descripción:**

**Color:** Rojo rubi, con ribetes a rosa freza

**Bouquet:** Intenso en aromas flores silvestres, notas balsámicas y elegantes notas cítricas.

**Sabor:** Es un vino elegante con recuerdos a nectar de fruta fresca, revestido de una buena acidez dando una boca fresca compleja y muy equilibrada,

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

**Temperatura Ideal:** Entre 10 y 12°C

