



ORAGÁNICO LATE HARVEST TORONTEL 2015

Erasmus Late Harvest “Torontel” es la décima cosecha de este vino Patrimonial 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 pasión y entrega de un pequeño grupo de jóvenes profesionales Chilenos que interpretan día a día la madre tierra Andina de Caliboro.

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

Variedad de Uva: Torontel

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, realizada el a finales de Abril del 2015. 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 29 de Julio de 2017.

Análisis: Alcohol: 12,5 % vol.
PH: 3.38
Acidez total: 6 g/l (tartárica)
Azúcar: 170 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 posrte con quesos o con pastelería seca

Temperatura Ideal: Entre 12 y 14°C

