



CL-BIO-001
Chilean Agriculture



ORGÁNICO SELECCIÓN DE BARRICAS CABERNET FRANC 2016

Excepcional, como un ramo de flores del desierto, Erasmus Selección de Barricas Cabernet Franc, es una composición única. En la incesante búsqueda de la excelencia de Erasmus, se seleccionaron once barricas de Cabernet Franc, provenientes de distintos sectores de nuestros viñedos, con la intención de exaltar las características del terruño de Caliboro. Producido en cantidad muy limitada con uva orgánica, cultivada de secano y fermentada por levaduras nativas, este vino tiene una crianza en roble de 16 meses y reúne todos los elementos naturales y tradicionales para que pueda definirse como pura artesanía. Erasmus se logra gracias a la pasión y entrega de un pequeño grupo de jóvenes profesionales Chilenos que interpretan día a día la madre tierra Andina de Caliboro exaltando sus características.

Área de Producción: La Reserva de Caliboro – San Javier de Loncomilla
Denominación de Origen: Valle del Maule – Chile Esta área fue escogida porque permite cultivo de secano con intensa luminosidad, asegurando así un mayor contenido de antioxidantes.

Variedad de Uva: 100% Cabernet Franc

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar a finales del mes de Marzo, La fermentación alcohólica se realizó en tinajas de acero inoxidable, sin agregar levaduras y con maceraciones moderadas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barriles de roble francés manteniendo los caldos sobre sus lías con batonaje a lo largo de todo el invierno. En primavera se realizó la mezcla y se devolvió el vino a barrica. La crianza total en madera fue de 16 meses. Se dejó que el frío natural del invierno estabilizara el vino. Se embotelló el 29 de Diciembre 2017 (Este vino puede presentar precipitaciones)

Análisis:

alcohol	: 14.5 % vol
PH	: 3.46
Acidez total	: 5,72 g/l (tartárica)
Materias reductoras	: 1,93 g/l

Descripción:

Color: Vino de color intenso y profundo
Bouquet: Frutas rojas, guindas frescas, notas especiadas y balsámicas, con suaves tonos a tabaco. Elegante y complejo.
Sabor: Una boca Amplia y envolvente, de rica fruta, gran volumen, acidez punzante que aporta frescor, taninos potentes y elegantes de gran complejidad, con un largo retrogusto.



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