



COSECHA 2012

Procedente, en su totalidad, del propio viñedo, plantado en las terrazas aluviales del Rio Perquilauquen, cosechado a mano, fermentado de manera espontánea y artesanal, sin adición de levaduras ajenas, criado en roble francés en el ambiente natural de la antigua bodega de adobe, embotellado en origen para preservar la calidad, Erasmo 2012 es la duodécima versión de este vino. Los mismos viñedos que en las cosechas anteriores, se van, cada vez más, adaptando plenamente al Terroir de Caliboro entregando mayor equilibrio. Desde el invierno de 2008 la gestión en el viñedo ha abandonado el uso de productos convencionales y sigue los protocolos orgánicos utilizando también prácticas biodinámicas. En la bodega hemos reducidos el número de trasiego permitiendo que el vino pase más tiempo en contacto con las lías y utilizamos las temperaturas frías del invierno para estabilizar de forma natural.

El equipo de La Reserva de Caliboro es compuesto por familias que viven en Caliboro mismo y entregan cada día pasión y dedicación a la producción de Erasmo. Alejados de todo y de todos, utilizando levaduras nativas y los medios del borde llevan a cabo un trabajo extraordinario que es un tributo al espíritu de sacrificio que caracteriza al pueblo chileno. Erasmo es un vino que define la maravillosa unión y complicidad entre hombre y naturaleza.

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

Variedad de Uva: 57% Cabernet Sauvignon
28% Merlot
10% Cabernet Franc
5% Syrah
La mezcla de viñas (selección clonal) usada para la producción de Erasmo, fue elegida específicamente para el tipo de suelo y clima de Caliboro y fue importada desde Francia con este objetivo

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, que tomó lugar entre el 17 de enero hasta 14 de abril. Su fermentación alcohólica se realizó con LEVADURAS NATIVAS en tinas de acero inoxidable. Con maceraciones post fermentación 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 el 17 de enero 2014, sin ser filtrado, preservando toda la tipicidad que nos entrega nuestro viñedo. (Este vino puede presentar precipitaciones)

Análisis: Alcohol: 14.3 % vol.
PH: 3.48
Acidez total: 5,8 g/l (tartárica)
Materias reductoras: 2 g/l

Descripción:
Color: Vino de color rojo vivo y profundo,
Bouquet: De gran complejidad, fruta roja frescas, finas especias, recuerdos nativos.
Sabor: Un vino jugoso, equilibrado, sávido y balanceados tánicos que lo hacen ser un vino de gran persistencia y largo retrogusto.



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