

CALITERRA®

RESERVA



CARMENERE 2014

ORIGEN

VALLE	Valle de Colchagua
CAMPO	Caliterra
CUARTEL	Uvas provenientes de diferentes cuarteles del campo
SUELO	Granítico profundo con capas de arcilla Coluvial muy profundo de textura arcillosa arenosa Coluvial de profundidad media de textura arcillosa con incrustaciones de piedra
EXPOSICIÓN	Múltiples
PARRAS	18 años

COMPOSICIÓN

Varietades	Carmeneré 99%	Petit Verdot 1%
-------------------	---------------	-----------------

ANÁLISIS

ALCOHOL	13,5%
PH	3,64
ACIDEZ TOTAL	5,5 g/L Ácido Tartárico
MATERIA REDUCTORA	2,8 g/L

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN	100% en acero inoxidable
TIPOS DE LEVADURA	Levaduras secas seleccionadas
TEMPERATURAS DE FA	26°-28°C
TIEMPO DE FERMENTACIÓN	15- 22 días
FML	100%

ENVEJECIMIENTO Y ENVASADO

GUARDA EN BARRICAS	30 % de guarda por 7-9 meses en barricas de segundo o tercer uso
FECHA DE EMBOTELLADO	Enero 2015
POTENCIAL DE GUARDA	Ideal consumir desde fines de 2015 hasta fines de 2020

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

"Orgullo de nuestro país, el carmenere producido en Caliterra ha sido reconocido durante los años por su gran calidad y representatividad, transformándose con el tiempo en un orgullo para nuestro "estate". Para eso poseemos viñedos de más de 15 años de edad, plantados desde el inicio del proyecto, manejados bajo nuestra filosofía sustentable.

Lo especial de la temporada 2013-2014 queda fielmente plasmado en este entretenido y sorprendente vino, con mucha fruta y especias y de fácil beber."

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo violeta con ribetes rubí, este vino es intenso y especiado. Frutos del bosque como mora y arándano aparecen en nariz en un comienzo, para luego dar paso a suaves notas especiadas como canela y pimienta negra.

En boca es sedoso y muy afrutado, de buen volumen y persistencia. Se revela con gran elegancia y frescor, haciendo de este vino un excelente exponente de esta gran variedad que es el Carmeneré.

MARIDAJE

Ideal para acompañar una amplia diversidad de platos, particularmente cordero y beef.

