



CALITERRA



VARIEDADES

Malbec 29 %

Petit Verdot 22 %

Syrah 27%

Cabernet Franc 11%

Cabernet Sauvignon 11%

CENIT 2017

Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua

ORIGEN

Suelo:

Granítico profundo con capas de arcilla. Coluvial muy profundo de textura arcillo arenosa. Coluvial de profundidad media de textura arcillosa con incrustaciones de piedras.

Cuartel:

Selección de cuarteles del campo.

Exposición:

Múltiples exposiciones.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

PH: 3,34

Acidez Total: 6,18 g/L

Azúcar Residual: 2,1 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación:

39% en acero inoxidable.
61% en barricas de tercer uso.

Tipos de Levaduras:

100% Levaduras nativas.

Temperaturas de Fermentación:

24°-26°C.

Tiempo de Fermentación:

12 a 30 días.

Fermentación Maloláctica:

100%.

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica:

Barricas: 24 meses de guarda en barricas de roble francés, 38% nuevas, 10% de segundo uso y 52% de tercer a quinto uso. Posteriormente la mezcla tuvo una guarda de 8 meses en fudres Stockinger.

Fecha de Embotellado

Enero 2020.

Potencial de Guarda:

Ideal consumir desde fines de 2020 hasta fines del 2035.

NOTA DE CATA

De bello color rojo rubí con ribetes azulados, esta versión Cenit 2017 se muestra tímidamente complejo y reservado. Sin embargo, una vez que se abre, este vino se muestra muy elegante, con variadas capas aromáticas que se van sucediendo unas a otras. En un comienzo sobresalen notas a tabaco negro y hojas té secas, las que luego dan paso a una bella frutalidad cargada de aromas a grosella, arándanos, cerezas. Unas suaves notas florales a acacia y violeta se abren suavemente paso, acompañadas de aromas terciarios a cremas de almendras y grafito. Es muy completo y complejo este Cenit 2017.

En la boca es elegante y profundo. Notas a cerezas ácidas y frambuesa aparecen para acompañar este estructurado y complejo vino colchaguino. Su vibrante acidez y gran estructura nos deja presagiar una larga vida para este vino.