



# CALITERRA

## Edición Limitada B Bordelés 2018

Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua



### VARIEDADES

Cabernet Sauvignon	5 %
Cabernet Franc	43 %
Petit Verdot	26 %
Malbec	14 %
Carmenere	8 %
Syrah	4 %

### ORIGEN

#### Suelo:

Piedmont Rocoso de textura Franco-limoso. Granítico con alteración rocoso férrico. Coluvial muy profundo con perfiles cuárcico-arcillosos con presencia de piedras pequeñas.

#### Cuartel:

Uvas provenientes de diferentes cuarteles del Campo.

#### Exposición:

Nor-Oriente/Sur

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 14%

**PH:** 3,4

**Acidez Total:** 5,69 g/L

**Azúcar Residual:** 1,91 g/L

### VINIFICACIÓN

#### Fermentación:

88% en estanques de acero inoxidable. 12% en barricas de tercer uso

#### Tipos de Levaduras:

100% Levaduras nativas.

#### Temperaturas de

#### Fermentación:

24°-28°C.

#### Tiempo de Fermentación:

12 a 22 días.

#### Fermentación Maloláctica:

100%.

### ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

#### Guarda en Barrica:

100 % de guarda 18 meses. 41% en barricas de roble francés de primer uso, 59% en barrica de segundo a quinto uso.

#### Fecha de Embotellado

Enero 2020.

#### Potencial de Guarda:

Ideal consumir desde fines del 2020 hasta fines del 2032.

### NOTA DE CATA

Visualmente profundo e intenso, este es un vino de color rojo rubí clásico de variedades bordelesas. En nariz es austero y elegante, con varias capas aromáticas, se va abriendo lentamente, en un comienzo con interesantes notas afrutadas como membrillo, frambuesa y cassis. Las que luego van dando paso a complejos aromas especiados como estragón, pimienta negra, cedro y almendras tostadas. Finalmente, suaves toques de tomate tostado y caramelo completan este complejo bouquet.

En boca, se pasean la frutuosidad y untuosidad de este suave y elegante vino, que además posee una rica y crocante acidez, y junto a una gran estructura dejan presagiar un gran envejecimiento en la botella.