



CALITERRA

Pétreo Malbec 2018

Viñedo Caliterra, Valle de Cochagua



ORIGEN

Suelo:

De origen coluvial y profundo con un perfil Arcilloso-limoso con incrustaciones de esquistos angulares.

Cuartel:

Maitenes.

Exposición:

Sur-Oriente.

ANÁLISIS

Alcohol: 12,5%

PH: 3,34

Acidez Total: 6,13 g/L

Azúcar Residual: 1,6 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación:

35% barricas antiguas.
65% Cubas de acero Inox.

Tipos de Levaduras:

100% Levaduras nativas.

Temperaturas de**Fermentación:**

22°-26°C.

Tiempo de Fermentación:

15 a 20 días.

Fermentación Maloláctica:

100%.

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica:

18 meses de guarda: 60% tinajas de Arcilla cocida de Albacete, 40% en barricas de roble francés de segundo a quinto uso.

Fecha de Embotellado

Enero 2020.

Potencial de Guarda:

Ideal consumir desde mediados de 2020 hasta fines del 2032.

NOTA DE CATA

De vivaz y bello color rojo rubí, este especial Malbec proveniente de un terroir único se muestra complejo, elegante y un tanto misterioso en esta añada tan especial para los vinos de nuestra casa. De variadas capas en nariz, se muestra muy mineral con notas a xilex al primer acercamiento, para luego dar paso a aromas florales y frutales como flor de violeta y acacia junto a cereza y frambuesa. Lentamente van apareciendo notas un poco más especiadas como hoja de tabaco, estragón junto a un dejo de piel de pomelo.

De gran mineralidad, este vino se encarga de recordarnos el origen pedregoso de su terroir, mostrando en boca toda su energía, vivacidad en un vino muy jugoso, lleno de frutalidad y floralidad, de estructura media y profunda. La textura única de sus taninos hace de este vino uno que se presenta fresco y elegante a la vez, y que a medida que se va degustando muestra toda su personalidad. La guarda en tinajas se deja saborear en la limpidez y precisión de este gran Malbec.