

# CALITERRA® Reserva



**Denominación  
de Origen**  
Valle de Colchagua

**Viñedo**  
Viñedos Caliterra  
Estate Grown

**Variedad**  
85 % Shiraz  
15 % Cabernet Sauvignon

**Alcohol**  
13 % por volumen

**pH Final**  
3,5

**Acidez Total**  
5,4 g/l (ácido tartárico)

**Azúcar Residual**  
2,4 g/l

## SHIRAZ ROSE 2010 Viñedo

Las uvas para nuestro Caliterra Reserva Shiraz Rosé 2010 de este año provienen de diversos lotes de nuestros viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. Durante el transcurso de los últimos años, este valle se ha convertido en una región vitivinícola innovadora para la producción de vinos tintos. El clima en Colchagua se caracteriza por inviernos fríos y lluviosos y, por una temporada de crecimiento prolongada y seca, que registra tardes calurosas a muy calurosas. Durante la temporada de crecimiento soplan cada tarde frescas brisas costeras al valle provenientes del océano dando origen a noches frescas y frecuente bruma matinal. Estas condiciones son ideales para el desarrollo de sabores y de taninos puesto que la amplia oscilación térmica desencadena una alta concentración de polifenoles en las uvas.

### Notas de Vendimia

Todos los meses de la temporada de crecimiento registraron descensos en sus temperaturas medias, alcanzando incluso un 18,4% menos en abril y un 3% menos en el mes más cálido, enero, respecto a los promedios históricos. Esto se tradujo en una temporada muy desafiante para alcanzar una correcta madurez, ya que tempranamente registramos retrasos de 11 a 13 días en los estados fenológicos de las plantas y una menor acumulación térmica que finalmente alcanzó los 1.538 GD, 175 GD menos que lo registrado en la temporada anterior y un 9,5% inferior a los promedios históricos. Esto sitúa a Colchagua como uno de los valles con mayor descenso en las temperaturas medias y en acumulación térmica durante la temporada 2009-2010.

### Fermentación y Envejecimiento

La uva se cosecha en su óptimo estado de madurez y una vez molida y despallada en tanque, se espera 24 hrs antes de sangrar cada cuba entre un 5 % y 10 % , una vez obtenido el color deseado. El mosto se limpia usando una centrífuga y luego se fermenta y maneja protegido del oxígeno a 12-12°C (54 a 59°F). Se detiene la fermentación de algunos lotes para que prevalezca una pequeña porción de azúcar residual y aromas frutados de la fermentación. El vino se estabiliza, filtra y embotella lo antes posible.

### Notas del Enólogo

Color rosado vivo muy atractivo. En nariz predominan notas a frutillas, frambuesas maduras y guindas. En boca es redondo, suave y con un agradable volumen en boca. Su final es largo y persistente

