

# CALITERRA®

## Tributo

EDICION LIMITADA

CABERNET FRANC  
PETIT VERDOT

2010



Rodrigo Zamorano / Winemaker

### Reporte 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.

### Notas de Cata

Este vino posee un profundo color rojo cereza, con ribetes rubí.

En nariz resaltan los aromas frescos a frutas silvestres acompañados de notas especiadas a tabaco, pimienta negra, clavo de olor, complementado con elegantes notas a café.

La boca impresiona por su elegancia y vivacidad. El envejecimiento en barrica le otorga además fineza y volumen lo que dejan presumir, para este vino, un gran potencial de guarda.

### Fermentación y Envejecimiento

Las uvas que se emplearon para hacer este vino fueron cosechadas a mano en bandejas de plástico, despalladas, suavemente prensadas y llevada a estanques de acero inoxidable. La fermentación se realizó a 28° C, y el vino tuvo una maceración de 26 días para realzar su complejidad y obtener una estructura agradable e intensa. Las características climáticas de este año sin duda han dejado su impronta en el carácter del vino, permitiendo una gran fineza y elegancia. Después de su fermentación maloláctica, la mezcla final tuvo una guarda de 16 meses en barricas de roble francés lo que le confirió al vino sus agradables aromas de madera. El vino fué trasegado y levemente filtrado antes de ser embotellado.

### Comentarios del Enólogo

En base al potencial de nuestro irrepetible terroir y a nuestras plantaciones en ladera, para esta vendimia 2010 nos convencimos de la alta calidad de nuestro Cabernet Franc lo que nos llevó a crear esta nueva mezcla de Cabernet Franc y Petit Verdot.

En esta versión 2010, la composición enológica es de un 60% Cabernet Franc, 30% Petit Verdot, 6% Carmenere y 4% Syrah.



Apelación	Valle de Colchagua
Viñedo	Caliterra
Composición	60% Cabernet Franc 30% Petit Verdot 6% Carmenere 4% Syrah
Alcohol	14.5%
pH Final	3.52
Acidez Total	5.80 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual	1.98 g/l