



CALITERRA®

Bio-Sur

Conversión a Orgánico



SHIRAZ 2010

Denominación de Origen:	Valle de Colchagua
Composición:	96 % Shiraz 4 % Cabernet Sauvignon
Alcohol:	14,0 % por volumen
Ph Final:	3,51
Acidez Total:	5,90 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	1,60 g/l



Viñedo

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 Vendimia

El color es muy propio de la variedad, denso, con bordes violáceos y rubíes. En nariz presenta una gran intensidad aromática con notas de frutas negras frescas y violetas, con caracteres minerales y especias como clavo de olor. En boca es concentrado y fluye particularmente denso, posee un gran cuerpo y estructura que se balancean en el paladar, es un vino que requiere de un par de años para percibir su evolución.

Fermentación y Envejecimiento

Con la línea Bio-Sur estamos contentos de iniciar la producción de vinos con uvas orgánicas provenientes de nuestro campo. En este momento el viñedo está en vías de obtener su certificación, lo que implica cultivar la vid como si ya tuviese el registro. Debemos ser pacientes y esperar para obtener dicha acreditación. Mientras tanto, Bio-Sur será elaborado a partir de estas uvas que cumplen con las especificaciones orgánicas.

Bio-Sur es un fiel reflejo de lo que un suelo y aire exuberantes de vida pueden influir en el vino resultante. Tal como su nombre lo indica, es un vino lleno de vida desde nuestro alejado país austral. Su breve, pero necesario paso por barricas es imperceptible en el perfil aromático.

La fermentación comenzó a los 30° Celsius y luego descendió a los 28° Celsius, con la idea de evitar la sobre extracción de los orujos. Un 100% del vino fue envejecido en barricas de roble por un período de siete meses. En esta fase, se llevó a cabo la fermentación maloláctica para otorgarle suavidad al vino.

Notas del Enólogo

Nuestros vinos Bio-Sur se enmarcan en nuestro plan integral de sustentabilidad en el que cada decisión estratégica pasa por un riguroso proceso de revisión en cuanto a su impacto de largo plazo; cuán sustentable es en sí misma; y si aspectos económicos, sociales y medioambientales han sido incorporados a ella.

En esta nueva línea de vinos de Caliterra el planteamiento enológico respecto de su estilo pone énfasis en ir un paso más allá en la vinculación del vino con la tierra en que se cultiva. Así, Bio Sur será fiel reflejo de lo que un suelo y aire exuberantes de vida pueden influir en el vino resultante. Tal como su nombre lo indica, es un vino lleno de vida desde este alejado país austral. Su breve, pero necesario paso por barricas es imperceptible en el perfil aromático. Su identidad varietal es tan variada como la que entrega su única cepa, la Shiraz, de manera que intentamos acortar la distancia entre el vino y la tierra.

