

CALITERRA®

Tributo

Viteobos

Este verano será recordado como la estación que no quería marcharse, ya que proporcionó un excelente clima durante marzo y abril. De hecho, abril ha sido el segundo mes más caluroso en Viñedo Caliterra en la década actual, después del año 2001.

Un ambiente como el mencionado nos permite obtener una fruta muy saludable. El resultado también está marcado por la gran experiencia de nuestro equipo de profesionales.

La luminosidad de este año fue mucho mayor en relación a temporadas anteriores y por primera vez hubo racimos afectados por una excesiva exposición solar, principalmente debido al sol del atardecer. Una minuciosa selección de los mejores racimos se efectuó para seleccionar las mejores uvas que fueran óptimas para la confección del mejor vino.

Notas de Vendimia

Presenta un profundo e intenso color, con oscuras notas púrpuras y reflejos violáceos que otorgan a la presentación de este vino un gran atractivo en la copa.

En nariz resaltan las frutas negras, con notas a especias, frutas secas, tabaco y cerezas maduras además de un perfumado carácter a vainilla y clavo de olor, todos estos presentados en una gran armonía e intensidad. En boca es muy particularmente denso, con gran sedosidad y equilibrio, estructurado y con una gran persistencia final.

Fermentación y Envejecimiento

Las uvas fueron cosechadas a mano en bandejas plásticas, despalladas y suavemente molidas para luego ser llevadas a estanques de acero inoxidable para su fermentación con el racimo completo que se inició en 28° C. La maceración posfermentativa se llevó a cabo durante veinticinco días para favorecer la extracción de taninos y así contribuir a la estructura del vino. La mezcla fue envejecida y sometida a una fermentación maloláctica en barricas de roble, de las cuales 35% eran americanas y 65% de ellas francesas, por un período de catorce meses para adicionarle complejidad al vino. La clarificación ocurrió en forma natural a medida que el vino decantó durante su envejecimiento.

Comentarios del Enólogo

Se trata de la cuarta versión de esta línea de vinos Edición Limitada. Una pequeña producción de cada cepa especialmente seleccionada para complementarse con otra y ofrecer una alternativa diferente al consumidor más exigente.

En este año en particular resalta la complementariedad de las dos cepas en la suavidad en boca, ofreciendo una gran estructura y sedosidad, el perfil aromático es particularmente intenso, resaltando las características más frutales de cada una de ellas, posee una gran calidez con un frescor y balance de acidez que permiten una gran armonía en este vino.

EDICION LIMITADA

CARMÉNÈRE
MALBEC

2009

Sergio Cuadra
Sergio Cuadra / Winemaker



Denominación de Origen		Valle de Colchagua
Viñedo		Caliterra Estate
Composición		68% Carménère 32% Malbec
Alcohol		14.5% por volumen
Ph Final		3.51
Acidez Tartárica		5.9g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual		2.62 g/l