

CALITERRA®

Tributo

Vineos

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

Tiene una presentación impecable, con un color denso y oscuro, de notas violetas y reflejos rubíes que resaltan e impresionan.

En aromas se siente claramente el dominio del Syrah que producimos en nuestro campo de Colchagua, aquél que es capaz de mezclar frutas con carne y especias. Pero detrás está el tabaco, la pimienta negra y un casis que amarra todo, más una nota de damascos y duraznos blancos que descoloca, y que viene del Viognier. En boca es llenador, sabroso, untuoso, terminando con un largo retrogusto.

Se percibe equilibrado, como un todo complejo pero de gran armonía.

Fermentación y Envejecimiento

Las uvas que se emplearon para hacer este vino fueron cosechadas a mano en bandejas de plástico, 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 30 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 redondez y concentración. Después de su fermentación maloláctica, la mezcla final tuvo una guarda de 14 meses en barricas de roble, 85% de ellas francesas y 15% americanas, lo que le confirió al vino sus agradables aromas de madera. El vino fue trasegado y levemente filtrado antes de ser embotellado.

Comentarios del Enólogo

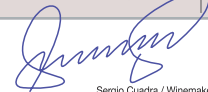
Este es el cuarto año que hacemos la línea Edición Limitada. Si bien son dos mezclas tintas definidas, nos permite un juego a nivel de proporciones que es muy interesante llevar.

Este año, en el Syrah Cabernet sauvignon Viognier vimos cómo el Cabernet sauvignon con su 38% se mantuvo en una relevancia similar al año anterior. Mientras tanto, el Viognier, que parece haber sido diseñado para acompañar a estos tintos. Ha subido su aporte de un 5% a 7%, con esto cumple cabalmente con impartir una nota distintiva que lo aleja de lo estándar.

EDICION LIMITADA

SHIRAZ
CABERNET SAUVIGNON
VIOGNER

2009



Sergio Cuadra / Winemaker



Denominación de Origen		Valle de Colchagua
Viñedo		Caliterra Estate
Composición		55% Shiraz 38% Cabernet Sauvignon 7% Viognier
Alcohol		14.5% por volumen
Ph Final		3.52
Acidez Tartárica		5.65g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual		2.54 g/l