

# CALITERRA® Reserva



**Denominación de Origen**  
Valle de Colchagua

**Viñedo**  
Viñedos Caliterra  
Estate Grown

**Variedad**  
94 % Shiraz  
4% Cabernet Sauvignon  
2% Merlot

**Alcohol**  
13,5 % por volumen

**pH Final**  
3,56

**Acidez Total**  
5,10 g/l (ácido tártrico)

**Azúcar Residual**  
2,40 g/l

## SHIRAZ 2009

### Viñedo

El Valle de Colchagua es el hogar para nuestro Viñedo Caliterra, situado a 200 kilómetros al sur de Santiago y a 60 kilómetros de la costa, a una altitud de 150 metros por sobre el nivel del mar. La propiedad totaliza 1.085 hectáreas de las cuales un 75% son de tierra virgen y clima Mediterráneo, donde las noches frías y las brisas suaves temperan la energía del sol creando vinos maduros, intensos, concentrados y balanceados. Viña Caliterra se encuentra en el corazón del Valle de Colchagua, en un protegido valle al sur este del Lago Rapel y colindante al Valle de Apalta. Las plantaciones se iniciaron en el año 1997, con 210 ha (518,5 acres) de Merlot, Carménère, Cabernet Sauvignon y Shiraz, además de lotes más pequeños de Malbec. De la plantación inicial, 55 ha (136 acres) de Cabernet Sauvignon, Shiraz y Carménère están en transición a viticultura orgánica. El clima Mediterráneo del valle se caracteriza por lluvias que se dan en invierno y por una fuerte influencia de las brisas frescas que soplan desde el Lago Rapel y del Océano Pacífico. Este patrón climático permite a la uva madurar en la vid con sabores intensos y alta concentración de taninos.

Las plantaciones en laderas de los cerros se han realizado buscando el mayor potencial de la propiedad. 32 ha se sumaron el año 2005 y 46 ha de Cabernet Sauvignon, Shiraz, Carménère y Viognier se sumaron durante el 2008, alcanzando un total de 288 ha plantadas. Con suelos de texturas medias de tipo franco-arcillosos a francoarenosos podemos encontrar una gran cantidad de piedras, lo que permitirá obtener vinos con diferentes tipicidades.

### Notas de Vendimia

En nuestro campo, así como en Colchagua y muchos lugares en Chile, la temporada completa, incluyendo la cosecha estuvo caracterizada por un clima excepcional, muy soleado y ausente de lluvias. Y abril fue particularmente soleado y de altas temperaturas.

El viñedo se trabajó en forma poligonal, una aproximación hacia nuestro viñedo que consiste en separar racionalmente la heterogeneidad dentro de los distintos cuarteles, diferencias generadas por la diversidad presente en los suelos. Con la ayuda de tecnología de punta a través de imágenes multispectrales, somos capaces de diferenciar el estado de madurez planta a planta para luego llevar separadamente a la bodega polígonos de fruta uniforme que inicia su camino propio hacia la botella y no acompañada de una masa de uvas de diversa madurez. Esto implica un grado de separación de sub-lotes muy ceñido a como ocurren naturalmente las variaciones de suelo bajo las plantas.

### Fermentación y Envejecimiento

La fermentación se inició a 30° Celsius para posteriormente descender la temperatura a 28° Celsius con la finalidad de evitar la sobre extracción de los elementos de los orujos. El vino envejeció en barricas de roble, por un período de 10 meses; lapso de tiempo en el cual ocurrió la fermentación maloláctica que suavizó la acidez. La fermentación se inició a 30° Celsius para posteriormente descender la temperatura a 28° Celsius con la finalidad de evitar la sobre extracción de los elementos de los orujos. El vino envejeció en barricas de roble, por un período de 10 meses; lapso de tiempo en el cual ocurrió la fermentación maloláctica que suavizó la acidez.

### Notas del Enólogo

Nuestro Reserva Shiraz 2009 Caliterra posee un color increíblemente profundo y atractivo. Por el lado de los aromas, el vino destaca intensas notas a ciruela y mora que son entremezclados con notas a especias tales como orégano y clavo de olor, concluyendo con una leve sensación a carne. En el paladar el vino se siente fresco, sabroso, elegante y complejo con un final suave, agradable y duradero.

