

Nuestra Tierra



CALITERRA®

Noviembre 2008

www.caliterra.com

REVISTAS

EXCELENTES PUNTAJES
PARA CALITERRA EN
"WINE ADVOCATE", LA
REVISTA DE ROBERT
PARKER. (Oct 2008)



Robert Parker
Cenit 2005

Primera Vendimia

"Cenit 2005 es un ensamblaje de 60% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec y 10% Petit Verdot. Con un color púrpura opaco, muestra un espléndido perfume ahumado con toques a lápiz grafito, violetas, grosellas negras y cerezas. Le sigue un gran cuerpo, cercano a lo opulento. Denso y maduro, cuenta con sabores y taninos suficientes para evolucionar por 3 a 5 años más."

Jay Miller

www.erobertparker.com

Cenit representa [el punto más alto del cielo], nuestro compromiso con un entorno sustentable y la pureza del terroir del Viñedo Caliterra en el Valle de Colchagua. Cada veintiuno de Diciembre, el hemisferio sur vive el día más largo del año junto al solsticio de verano. Ese día, el sol alcanza su cenit sobre nuestro Viñedo Caliterra mientras celebramos el embotellado de la nueva cosecha de Cenit [el vino más alto en los cielos de Caliterra].

Cenit

Edición 2005
Lote N° 0001

Vino Propio
Valle de Colchagua
Chato de Chile

CALITERRA

"EL RANGO TRIBUTO ES EXCELENTE"

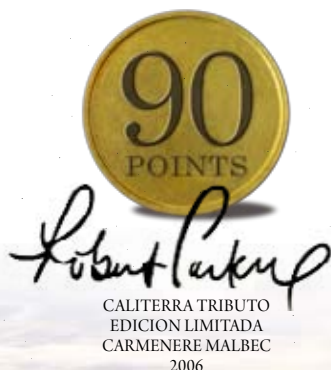
Jay Miller
www.erobertparker.com



Caliterra Tributo Edición Limitada Shiraz Cabernet Sauvignon Viognier 2006

"Tributo Edición Limitada 2006 Shiraz (60%) - Cabernet Sauvignon (34%) - Viognier (6%) es un vino de tonos púrpuras con un bouquet complejo y sabores a madera ahumada, cedro, especias, mora, arándanos y notas florales. De textura suave y rica en el paladar, este vino muestra sabrosos y picantes toques a frutas negras, con un excelente balance y un largo y puro final."

Jay Miller
www.erobertparker.com



Caliterra Tributo Edición Limitada Carmenere Malbec 2006

"Tributo Edición Limitada 2006 Carmenère (60%)- Malbec (40%) ha sido fermentado durante 14 meses en barricas de roble francés y americano. Exhibe en la nariz un toque ahumado con aromas a lápiz grafito, violetas, grosellas negras y cerezas. Esto conduce a un vino de cuerpo medio a fuerte, con sabrosos sabores a frutas negras y suficiente estructura para evolucionar por 1 a 2 años más."

Jay Miller
www.erobertparker.com

