

# CALITERRA®

## EDICION \* LIMITADA

2010



### ORIGEN

<b>Denominación de Origen</b>	Valle de Colchagua
<b>Campo / Estate</b>	Viñedo Caliterra
<b>Cuartel</b>	Selección de cuarteles
<b>Suelo</b>	Granítico, Coluvial - arcilloso Coluvial- pedregoso
<b>Exposición</b>	Nor-Oriente
<b>Parras</b>	15 años

### COMPOSICIÓN

<b>Variedades</b>	Cabernet Sauvignon 9% Cabernet Franc 60% Petit Verdot 31%
-------------------	---

### ANÁLISIS

<b>Alcohol</b>	14,5%
<b>PH</b>	3,52
<b>Acidez Total</b>	5,80 g/L Acido Tartárico
<b>Azúcar Residual</b>	1,98 g/L

### ENVEJECIMIENTO Y ENVASADO

<b>Guarda Barricas</b>	100% de guarda 18 meses. 30% barricas nuevas francesas
<b>Fecha Embotellación</b>	Diciembre 2011
<b>Potencial de Guarda</b>	Ideal consumir desde fines del 2012, hasta fines del 2025

### COMENTARIO DE NUESTRO ENÓLOGO

*"En base al potencial de nuestro irrepitible terroir y a nuestras plantaciones en ladera, para esta vendimia 2010 nos convencimos de la alta calidad de nuestro Cabernet Franc lo que nos llevó a crear esta nueva mezcla con Cabernet Franc y Petit Verdot como base".*

*"Un gran vino con la tipicidad del vino Bordelés representada en nuestro terroir, de gran elegancia y profundidad..."*

*R. Zamorano.*

### NOTAS DE CATA

Este vino posee un profundo color rojo cereza, con ribetes rubí.

En nariz resaltan los aromas frescos a frutas silvestres acompañados de notas especiadas a tabaco, pimienta negra, clavo de olor, complementado con elegantes notas a café.

La boca impresiona por su elegancia y vivacidad. El envejecimiento en barrica le otorga además fineza y volumen lo que dejan presumir, para este vino, un gran potencial de guarda.

### VINIFICACIÓN

Las uvas que se emplearon para hacer este vino fueron cosechadas a mano en bandejas, despalilladas, suavemente prensadas y llevada a estanques de acero inoxidable. La fermentación se realizó a 28° C, y el vino tuvo una maceración de 26 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 fineza y elegancia. Después de su fermentación maloláctica, la mezcla final tuvo una guarda de 18 meses en barricas de roble francés lo que le confirió al vino sus agradables aromas de madera. El vino fué trasegado y levemente filtrado antes de ser embotellado.

*Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.*