

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Caliterra Edición Limitada Cabernet Franc-Petit Verdot B 2010 \(750ml\)](#)



## Caliterra Edición Limitada Cabernet Franc-Petit Verdot B 2010 (750ml) - 00190710

 **Classifique**


**Produtor:** Caliterra  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Franc, Carménère, Petit Verdot, Syrah, Shiraz  
**País:** Chile  
**Safra:** 2010




**Por R\$ 181,60**  
em 3X de R\$ 60,53 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**  
182 KM

**Características Organolépticas:** Coloração rubi profunda, com halo violáceo. Saliente olfato de frutas vermelhas frescas, pimenta negra moída, tabaco e café. Elegante e vivaz, com frutado carnudo no meio-de-boca, longa persistência no final de prova.

 Conheça melhor este produto  
**Baixe nossa ficha técnica detalhada**

 **Indique um amigo**  
Compartilhe:  

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Robusto 

**Tânicos:** Tânico 

**Acidez:** Moderadamente Fresco 

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses) 

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 

**Região:** Vale de Colchagua - Seleção das melhores parcelas no vinhedo Caliterra

**Composição de Castas:** 60% Cabernet Franc, 30% Petit Verdot, 6% Carmenera, 4% Syrah

**Amadurecimento:** 16 meses em barricas de carvalho francês de diversas passagens.

**Estimativa de Guarda:** 8 anos +

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** Clima temperado, marcado por invernos frios e secos, tardes calorosas, com brisas vindas da Cordilheira da Costa, que geram noites frescas e com dilatado período de amadurecimento.

**Características do Solo:** Solos limo-arenosos, com alta porcentagem de areia e excelente drenagem.

**Elaboração:** Colheita manual em parcelas, no ponto ótimo de maturidade. Desengace completo e suave prensagem com posterior início da fermentação em tanques de aço inoxidável, com estrito controle de temperatura à 28°C e tempo total de encubação de 30 dias. Após a fermentação malolática, os diferentes lotes foram cortados e vinho seguiu para o amadurecimento em barricas. Leve clarificação e filtração antes do engarrafamento.

**Características Organolépticas:** Coloração rubi profunda, com halo violáceo. Saliente olfato de frutas vermelhas frescas, pimenta negra moída, tabaco e café. Elegante e vivaz, com frutado carnudo no meio-de-boca, longa persistência no final de prova.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Carpaccio de vitela servido com redução de especiarias doces; Risoto de codorna e cogumelos; Carnes vermelhas simplesmente grelhadas na brasa; Queijos em média cura.

**Premiações mais Relevantes:** DESCORCHADOS 2013: 92 Pontos

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Caliterra

VINHO: Edición Limitada Cabernet Franc-Petit Verdot 2010

**REGIÃO:** Vale de Colchagua - Seleção das melhores parcelas no vinhedo Caliterra

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** -

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 60% Cabernet Franc, 30% Petit Verdot, 6% Carmenere, 4% Syrah

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14,5° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** Clima temperado, marcado por invernos frios e secos, tardes calorosas, com brisas vindas da Cordilheira da Costa, que geram noites frescas e com dilatado período de amadurecimento.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** Solos limo-arenosos, com alta porcentagem de areia e excelente drenagem.

**ELABORAÇÃO:** Colheita manual em parcelas, no ponto ótimo de maturidade. Desengace completo e suave prensagem com posterior início da fermentação em tanques de aço inoxidável, com estrito controle de temperatura à 28°C e tempo total de encubação de 30 dias. Após a fermentação malolática, os diferentes lotes foram cortados e vinho seguiu para o amadurecimento em barricas. Leve clarificação e filtração antes do engarrafamento.

**AMADURECIMENTO:** 16 meses em barricas de carvalho francês de diversas passagens.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 8 anos +

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Coloração rubi profunda, com halo violáceo. Saliente olfato de frutas vermelhas frescas, pimenta negra moída, tabaco e café. Elegante e vivaz, com frutado carnudo no meio-de-boca, longa persistência no final de prova.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Carpaccio de vitela servido com redução de especiarias doces; Risoto de codorna e cogumelos; Carnes vermelhas simplesmente grelhadas na brasa; Queijos em média cura.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16-18°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- **DESCORCHADOS 2013: 92 Pontos**

*Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*