



Safra 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.

Malbec Pétreo Tributo Limited Release Caliterra 2015 (750ML)

“ Coloração rubi intensa. Nariz de frutas do bosque, flores, ervas, especiaria e minerais. Estrutura média, fresco, taninos amáveis, equilibradíssimo! Persistente. ”

Sommelier Enoteca

Uva	Malbec
Tipo	Tinto
Produtor	Caliterra
Região	Colchagua
Enólogo	Rodrigo Zamorano
Safra	2015

FICHA TÉCNICA

Acidez	Não
Amadurecimento	12 Meses Em Barricas De Carvalho Francês De Segundo E Terceiro Uso.
Classificação Legal	Colchagua D.o.
Corpo	Não
Composição De Castas	100% Malbec
Composição Fruta	Não
Estado Evolução	Não
Estimativa De Guarda	10 Anos.
Fechamento Com Tampa De Rosca	Não
Madeira	Não
Nome Comercial	Não

Safra 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.

Temperatura De Serviço	16-18°C.
-------------------------------	----------

Premiações Mais Relevantes	James Suckling: 92 Pontos
-----------------------------------	---------------------------

◀ ▶

Carta Vinho Sintética: Coloração rubi intensa. Nariz de frutas do bosque, flores, ervas, especiaria e minerais. Estrutura média, fresco, taninos amáveis, equilibradíssimo! Persistente.

Porque comprar: Cultivo Orgânico certificado – Mínima agressão ao meio ambiente. LINHA PREMIUM do Produtor: trabalho rigoroso + apresentação impecável. Para encantar-se com um excepcional Malbec chileno!

Características Climáticas: Coloração rubi intensa, borda purpúrea. Nariz de frutas do bosque, flores, ervas (estragão), especiarias (pimenta preta) e minerais. Na boca tem estrutura média, frescor sedutor, taninos amáveis, equilibradíssimo! Grande personalidade e persistência.

Características do Solo: Solos coluviais e graníticos.

Características Organolépticas: Coloração rubi intensa, borda purpúrea. Nariz de frutas do bosque, flores, ervas (estragão), especiarias (pimenta preta) e minerais. Na boca tem estrutura média, frescor sedutor, taninos amáveis, equilibradíssimo! Grande personalidade e persistência.

Detalhamento Região: Vale de Colchagua.

Diretrizes Enogastronômicas: Churrasco; Cassoulet; Coxa de pato confitada em fava de baunilha, servida sobre refogado de lentilhas de Puy; Dobradinha à Toscana.

Elaboração: Vinhas plantadas em encosta voltada para o sul; Desengace e esmagamento; Fermentação tradicional em cubas de aço inox termo-controladas para 44% do mosto, fermentação em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso para os 56% restantes. Leveduras selecionadas para 90% do mosto e 10% com leveduras nativas. 15-20 dias de maceração pós-fermentativa. Malolática e amadurecimento em barricas de carvalho; breve período em garrafas nas adegas.

Safra 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.