CALITERRA

CENIT 2019

Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua

Origen

Suelo:
Granítico profundo en su máximo estado de degradación. Granítico coluvial con incrustaciones de piedras. Coluvial de profundidad media de textura arcillosa con incrustaciones de piedras.

Cuartel:
Selección de cuarteles del campo.

Exposición:
Múltiples exposiciones.

Análisis

Alcohol: 13%
pH: 3,39
Acidez Total: 6,0 g/L
Azúcar Residual: 2,42 g/L

Vinificación

Fermentación:
67% en tanques de acero inoxidable, y 33% en barricas usadas.

Tipos de Levaduras:
Levaduras nativas.

Temperaturas de Fermentación:
24° - 26° Celsius.

Tiempo de Fermentación:
12 a 30 días.

Fermentación Maloláctica:
100%.

Guarda & envasado

Guarda :
24 meses, donde un 81% fue en barricas de roble francés, 7% nuevas, y el 19% restante en ánforas de terracota.

Fecha de Envasado:
Marzo 2021.

Potencial de Guarda:
Ideal consumir desde fines de 2021 hasta fines del 2036.

Variedades

Malbec 49%
Cabernet Sauvignon 23%
Petit Verdot 16%
Syrah 12%

Nota de Cata

Cenit 2019 presenta un profundo color rojo granate con ribetes azulados; es intenso y sorprendente. Una vez que se abre, este vino se muestra con frutosidad, especias y lleno de vida.

En nariz despliega aromas a frutos rojos y azules como frambuesa, arándanos y grosellas, acompañados por notas a flores de acacia y violetas, junto a suaves toques a pimienta negra, romero y granos de café con minerales y grafito. En boca es jugoso, profundo, estructurado y complejo con notas a arándanos, frambuesas y flor de azahar; su vibrante acidez y gran estructura nos hacen presagiar un gran potencial de guarda.