



CALITERRA

Tributo Malbec 2021



ORIGEN

Viñedo: Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua

Suelo: Coluvial profundo con un perfil arcilloso-limoso con incrustaciones de esquistos angulares.

Cuartel: Espino.

Exposición: Suroriente.

ANÁLISIS

Alcohol: 13%

pH: 3,4

Acidez total: 5,8 g/L en ácido tartárico.

Azúcar Residual: 2,3 g/L

NOTA DE CATA

Tributo Malbec tiene un hermoso color rojo púrpura. Es tímido y complejo en nariz desplegando aromas a flores azules acompañados de frutos del bosque como grosella y arándano, junto a suaves notas minerales y especiados de almendra dulce y estragón fresco. En boca muestra gran personalidad con una concentración media, gran vivacidad y texturas. Sabores frutales y minerales que recuerdan su origen granítico. Es un vino elegante gracias a sus suaves taninos y acidez punzante, presagiando un gran potencial de guarda.

VINIFICACIÓN

Fermentación: 80% en tanques de acero inoxidable y 20% en barricas usadas.

Tipo de Levadura: 100% Levaduras nativas.

Temperatura de Fermentación: 22° - 26° Celsius.

Tiempo de Fermentación: 15 a 20 días.

Fermentación Maloláctica: 1

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica: 12 meses en barricas de roble francés, 5% nuevas.

Fecha de Embotellado: Agosto 2023

Potencial de Guarda: Ideal consumir desde Septiembre 2023 hasta fines del 2030.