CALITERRA

TRIBUTO Mezcla Tinta 2021

ORIGEN

Viñedo: Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua.

Suelo: Coluvial profundo con un perfil arcillo-limoso.

Cuartel: Varios.

Exposición: Sur-Oriente.

COMPOSICIÓN

Mezcla tinta, es un ensamblaje de distintas variedades de nuestro viñedo que cambian según la vendimia. Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Syrah son las más representativas.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%
pH: 3,6
Acidez total: 6,39 g/L en ácido tartárico.
Azúcar Residual: 2,4 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Tipo de Levadura: levaduras seleccionadas.

Temperatura de Fermentación: 24° - 26° Celsius.

Tiempo de Fermentación: 15 a 20 días.

Fermentación Maloláctica: 100%

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica: 6 meses en barricas usadas de roble francés.

Potencial de Guarda: Ideal consumir desde mediados del 2024 hasta fines del 2030.

NOTA DE CATA

Este vino es un ensamblaje único del Valle de Colchagua que busca mostrar el gran potencial que logran las variedades tintas mezcladas para resaltar su carácter individual y conjunto. De brillante color rojo rubí, muestra una interesante y expresiva nariz donde predomina el estilo frutal y especiado mostrando aromas a cereza, arándanos, mora, flor de violeta acompañadas por notas de pimienta roja, romero y estragón. En boca es de concentración media y una bella acidez que le otorga gran vivacidad y jugosidad. Taninos suaves y sedosos otorgan un final sutil y elegante que lo hacen un vino fácil de beber, ideal para compartir y disfrutar.