CALITERRA

Pétreo Malbec 2021

ORIGEN

Viñedo: Viñedo Caliterra

Suelo: Suelo de origen coluvial y granítico con alteración rocoso férrico e incrustaciones de esquistos sedimentarios-arcillosos.

Cuartel: Maitenes.

Exposición: Nor-Oriente en ladera orientación Sur.

ANÁLISIS

Alcohol: 13%

pH: 3.42

Acidez total: 6,41 g/L Acido Tartárico **Azúcar**

Residual: 2,5 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 35% en barricas antiguas, 65% en Cubas de acero inoxidable.

Tipo de levadura: 100% levaduras nativas

Temperatura de Fermentación: 20-26°C

Tiempo de Fermentación: 15 a 20 días

Fermentación Maloláctica: 100%

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

Guarda en Barrica: 18 meses de guarda en 30% tinajas de arcilla cocida de albacete, 13% de barrica francesa de tercer uso, 57% en barricas con más de 5 usos.

Fecha de Embotellado: Diciembre 2022

Potencial de Guarda: Ideal consumir hasta fines del 2033.

NOTA DE CATA

De vivo e intenso color rojo rubí, este vino proviene de un terroir único en el Valle de Colchagua, con fuerte conexión a las piedras y esquistos. En nariz es complejo y austero, inicialmente resaltan leves notas a xilex y luego va mostrando su perfil más floral y frutal, con notas a violeta, frambuesa, cassis, pimienta negra y cedro.
En boca es vibrante y mineral, con una energía muy especial y una vivacidad única. Es un vino muy jugoso, lleno de frutosidad y floralidad, de estructura media y profunda, con una textura suave de taninos que hacen de éste, un vino lleno de personalidad y sentido del origen. Colchagüino, de montaña y con toda la fuerza del sol que nos ilumina, se presenta fresco y elegante a la vez. La guarda en tinajas se deja saborear en la limpidez y precisión de este gran Malbec.