



CALITERRA



VARIEDADES

Malbec 45%
Syrah 30%
Cabernet Sauvignon 15%
Petit Verdot 10%

CENIT 2022

Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua

ORIGEN

Cuartel: Selección de cuarteles del campo.

Suelo:

Dos tipos de suelos:
Malbec: Coluvial de profundidad media de textura arcillosa con incrustaciones de carbonato de calcio y piedras.

Syrah & Petit Verdot: Granítico profundo en su máximo estado de degradación.

Exposición:

Malbec: Ladera Sur
Petit Verdot: Ladera Este
Syrah: Ladera Norte

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%
pH: 3,4
Acidez Total: 6,12 g/L
Azúcar Residual: 2,57 g/L

NOTA DE CATA

De profundo color rojo granate con ribetes rubí, esta versión CENIT 2022 se muestra austero y refinado. Al abrirse, este vino se muestra muy afrutado, especiado y lleno de vida. Notas a frutos rojos y azules como frambuesa, arándanos y grosella, junto a flores de acacia y violeta, son acompañadas por suaves aromas a pimienta negra, romero y granos de café ligeramente tostados, para completar su hermosa nariz con notas minerales y a grafito. En la boca es jugoso, profundo y fino, de entrada suave y estructura firme. Su vibrante acidez y gran estructura nos deja presagiar una larga vida para este vino.

VINIFICACIÓN

Fermentación:
100% en tanques de acero inoxidable.

Tipos de Levaduras: 100% Levaduras seleccionadas.

Temperaturas de Fermentación:
24° - 26° Celsius.

Tiempo de Fermentación:
12 a 30 días.

Fermentación Maloláctica:
100%.

GUARDA & ENVASADO

Guarda :
24 meses de guarda, los cuales se realizaron en barricas de roble Francés. 15% primer uso, 85% de tercer a quinto uso.

Potencial de Guarda:
Ideal consumir desde fines de 2024 hasta fines del 2036.