



CALITERRA

SWEET RED



VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: 100% acero inoxidable.

TIPO DE LEVADURA: 100% levaduras secas seleccionadas.

T° FERMENTACIÓN: 22 - 24°C.

TIEMPO FERMENTACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

GUARDA: El 20% de este vino fue envejecido en madera francesa por 2 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 4 años.

ANÁLISIS

ALCOHOL: 13%

PH: 3,5

ACIDEZ TOTAL: 5,64 g/L en ácido tartárico.

AZÚCAR RESIDUAL: 55 g/L

NOTA DE CATA

De un bello y profundo color rojo violeta, este vino es vivaz y aromático en nariz. Aromas frutales y florales como frutilla, cereza, violeta, con toques de especias como canela y regaliz. En boca es equilibrado y de buena persistencia, su suavidad y elegancia, hacen de este un vino ideal para acompañar el día a día.