



# CALITERRA

## Edición Limitada M Mediterraneo 2018

*Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua; Las Vertientes, Aconcagua; El Sauzal, Maule.*



### VARIEDADES

Syrah 48 %

Carignan 40 %

Grenache 12 %

### ORIGEN

#### Suelo:

Granítico lavado en su máximo estado de alteración. Coluvial muy profundo con perfiles cuárcico-arcillosos con presencia de piedras pequeñas. Granítico arcilloso blanco con cuarzo en profundidad.

#### Cuartel:

Uvas provenientes de diferentes cuarteles del campo.

#### Exposición:

Nor-Oriente / Sur / Planicie

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13%

**PH:** 3,31

**Acidez Total:** 6,02 g/L

**Azúcar Residual:** 2 g/L

### VINIFICACIÓN

#### Fermentación:

91% en acero inoxidable y 9% en barricas de roble francés de segundo uso.

#### Tipos de Levaduras:

100% Levaduras nativas.

#### Temperaturas de

#### Fermentación:

22°-26°C.

#### Tiempo de Fermentación:

12 a 25 días.

#### Fermentación Maloláctica:

100%.

### ENVEJECIMIENTO & ENVASADO

#### Guarda en Barrica:

100 % de guarda 18 meses. 20% Barricas "demi muids" nuevas. 80% en barricas de tercer a quinto uso.

#### Fecha de Embotellado

Enero 2020.

#### Potencial de Guarda:

Ideal consumir desde fines del 2020 hasta fines del 2032.

### NOTA DE CATA

De color Rojo granata de intensidad media. De gran complejidad y frutuosidad en nariz, un gran abanico de aromas se va mostrando lentamente, apareciendo en un inicio aromas a cassis, arándanos y frambuesa acompañadas por notas herbales y especiadas como romero, estragón y pimienta negra y al final aparecen suaves toques minerales.

En boca, resalta su mordiente y vibrante acidez, que junto a una estructura jugosa y fresca convierten a este vino en un gran ensamblaje de corte mediterráneo, prometiendo una larga guarda en botella.