



ERASMO 2009

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

ERASMO

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: ERASMO | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DO MAULE | SAFRA: 2009

Chile



VINHOS NOVO CHILE LTDA. - NOVOCHILE@NOVOCHILE.COM.BR - WHATSAPP (21) 99718-0828

 @NOVOCHILE

LOCALIZAÇÃO: A ÁREA DE LOCOMILLA (CALIBORO) FOI ESCOLHIDA PORQUE PERMITE O CULTIVO EM SECANO (SEM IRRIGAÇÃO) COM INTENSA LUMINOSIDADE, CONFERINDO ASSIM UMA MAIOR CONCENTRAÇÃO DE ANTIOXIDANTES E INTENSIDADE DE SABOR. OS VINHEDOS SE ENCONTRAM A CERCA DE 150M DE DISTÂNCIA DO RIO PERQUILAUQUEN.

SOLOS: FRANCO-ARENOSOS DO TERRAÇO ALUVIAL DO RIO PERQUILAUQUEN, COM SEDIMENTOS DE QUARTZO.

CLIMA: MEDITERRÂNEO, COM GRANDE AMPLITUDE TÉRMICA (CERCA DE 10 GRAUS). VERÕES CALOROSOS, COM NOITES FRESCAS PROPICIADAS PELA BRISA DO RIO.

TRABALHO NO VINHEDO: UVAS CULTIVADAS DE MANEIRA ORGÂNICA (CERTIFICADO) E COM PRÁTICAS BIODINÂMICAS, COM RENDIMENTOS REDUZIDOS, PARA MELHOR CONCENTRAÇÃO DAS FRUTAS. POR ESTAR NA ZONA DO SECANO DO MAULE, OS VINHEDOS NÃO RECEBEM QUALQUER TIPO DE IRRIGAÇÃO ARTIFICIAL (DRY FARM).

CASTA: 60% CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT, 10% CABERNET FRANC E 5% SYRAH

COLHEITA: MANUAL, REALIZADA EM SISTEMA DE "FLOREO": COLHEITAS PARCIAIS, BUSCANDO AS UVAS MAIS MADURAS; PODE SER REALIZADA EM ATÉ 3 ETAPAS, SEGUINDO O NÍVEL DE AMADURECIMENTO DAS FRUTAS. AS COLHEITAS SÃO REALIZADAS DURANTE A TARDE E AS UVAS REPOUSAM DURANTE TODA A NOITE (TEMPERATURA MAIS BAIXA).

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: SELEÇÃO MANUAL. FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA A PARTIR DE LEVEDURAS NATIVAS. FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA REALIZADA EM TANQUES DE AÇO INOX E A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA REALIZADA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS ONDE POSTERIORMENTE PERMANECE ESTAGIANDO POR 2 INVERNOS. NATURALMENTE ESTABILIZADO E ENGARRAFADO SEM FILTRAR, A FIM DE PRESERVAR SUA TIPICIDADE E CARACTERÍSTICAS.

NOVO CHILE

ÁLCOOL: 14,4% | PH: 3,30 | ACIDEZ TOTAL (S): 4,01 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,75 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,58 G/L

DEGUSTAÇÃO: RUBI VIVO E PROFUNDO. AROMA COMPLEXO DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS E ESPECIARIAS, COM NOTAS DEFUMADAS. EM BOCA, APRESENTA BASTANTE ESTRUTURA E EQUILÍBRIO, BOA ACIDEZ, TANINOS EQUILIBRADOS E SEDOSOS, GRANDE PERSISTÊNCIA E AMPLO RETROGOSTO.

HARMONIZAÇÃO: SUA ESTRUTURA ACOMPANHA PERFEITAMENTE CARNES VERMELHAS COMO CORDEIRO, ASSADO DE TIRA, PICANHA, COSTELA E MEDULA.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 A 15 ANOS

WWW.DAGIRAFACOM.BR