



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

ASSEMBLAGE VIVENDO



VINO	ASSEMBLAGE VIVENDO 70% SYRAH; 20% MERLOT; 10% CABERNET SAUVIGNON
------	---

AÑADA	2016
-------	------

VIÑA	CALYPTRA
------	----------

ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
--------	----------------

ALCOHOL	13,5%
---------	-------

TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
-------------------	---------

ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA
---------	-------------------------------

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALILLADO PASA A UN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE SIN NINGUNA INTERACCIÓN CON BOMBAS.

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DURANTE 3 DÍAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON TEMPERATURAS DE ENTRE 22 Y 24 GRADOS DURANTE 8-10 DÍAS, Y UNA MACERACIÓN POSTFERMENTATIVA DE 10 DÍAS. UNA VEZ DEFINIDA LA MEZCLA, SE EFECTÚA EL CORTE. TIENE UNA CRIANZA EN TANQUES DURANTE 12 MESES PREVIO A SU EMBOTELLADO. GUARDA EN BOTELLA MÍNIMA DE 12 MESES ANTES DE SALIR AL MERCADO.

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ. EN NARIZ, PRESENTA NOTAS DE CEREZA NEGRA, CIRUELA FRESCA, ARÁNDANOS Y UN TOQUE ESPECIADO DE CANELA Y CLAVO DE OLOR. EN BOCA, DOMINAN SABORES A CASSIS, CIRUELA NEGRA Y CEREZA FRESCA. TANINOS SUAVES Y JUGOSA ACIDEZ IMPARTEN UNA TEXTURA FINA Y UN LARGO Y FRESCO FINAL.