



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY



FORT

VINO	FORT CO-FERMENTACION DE CABERNET SAUVIGNON; SYRAH; MERLOT
AÑADA	2016
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	16,6%
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, LA UVA PASA DIRECTO AL TANQUE DE ACERO INOXIDABLE SIN NINGUNA INTERACCIÓN CON BOMBAS. MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DE 5 DÍAS. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON TEMPERATURAS DE ENTRE 20 Y 22 GRADOS, LUEGO POR DEGUSTACIÓN SE DECIDE EL MOMENTO A AGREGAR EL ALCOHOL VÍNICO. UNA VEZ AGREGADO EL ALCOHOL EFECTÚA UNA MACERACIÓN POST-ENCABEZADO DE APROXIMADAMENTE 5 DÍAS. LUEGO EL VINO SE PRENSA. TIENE UNA CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 LITROS, DURANTE 60 MESES. Y UNA GUARDA MÍNIMA DE 12 MESES EN BOTELLA PREVIO A SALIR AL MERCADO.

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO VIOLÁCEO PROFUNDO. EN LA NARIZ AROMAS A PASAS, NEGRAS, FRUTOS ROJOS CONFITADOS, CIRUELA SECA, MERMELADA DE CASSIS, CHOCOLATE, ESPECIAS COMO CLAVO DE OLO, CANELA, NUEZ MOSCADA. EN EL PALADAR NOTAS DE FRUTOS SECOS Y, CIRUELA DULCE. FINAL LARGO, DULCE Y CON TOQUE DE ALMENDRAS Y REPOSTERÍA. ES UN VINO OPULENTO, VIBRANTE Y CON TEXTURA ATERCIOPELADA. RETROGUSTO MUY EQUILIBRADO Y PERSISTENTE