



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

FORT



VINO	FORT CO-FERMENTACION DE CABERNET SAUVIGNON; SYRAH; MERLOT
AÑADA	2016
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	16,6%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
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 olor, 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.