CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

INÉDITO

VINO	INÉDITO CABERNET SAUVIGNON 69%; MERLOT 12%; SYRAH 19%
AÑADA	2021
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	14.6%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
ELABORACIÓN	Elaborado a partir de nuestras propias uvas de menor rendimiento de cada varietal, 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 durante 3 días. Fermentación alcohólica con temperaturas de entre 22 y 24 grados durante 8-10 días y una maceración postfermentativa de 20 a 30 días. La crianza de 28 meses en barricas de roble francés por separado cada varietal donde efectúa la fermentación maloláctica. Luego se define el mejor corte según expresión de cada varietal y se embotella con un filtrado poco invasivo. Tiene una guarda en botella mínima de 24 meses antes de salir al mercado. En este vino encontramos lo mejor de cada varietal de cada añada, conjugado.
NOTAS DE CATA	Color rubí profundo con reflejos violáceos. La nariz excepcional llena de aromas a fruta roja fresca como cereza y ciruela, frutos del bosque, bayas y un toque de grafito y violetas. En boca es un vino estructurado y de gran personalidad. Taninos firmes pero redondos y aterciopelados, acidez bien marcada, final largo y equilibrado con notas de tabaco y especias que da la guarda en barrica. Es vino con mucho carácter pero elegante, jugoso y muy aromático. Tiene excelente potencial de guarda.