CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

PETIT INÉDITO



VINO	PETIT INÉDITO MERLOT 52% ; SYRAH 43%; CABERNET SAUVIGNON 5%
AÑADA	2022
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	14,9%
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 pasa a un tanque de acero inoxidable sin ninguna interacción con bombas. Tiene una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días, fermentación alcohólica de 5 a 10 días y una maceración postfermentativa de 10 a 15 días. Luego el 50% del vino efectúa su fermentación maloláctica y crianza durante 18 meses en barricas de roble francés y el 50% del vino restante hace su fermentación maloláctica y crianza en tanques de acero inoxidable. Una vez definida la mezcla, se efectúa el corte. Embotellado con un filtrado poco invasivo, y guarda mínima de 6 meses en botella previo a salir al mercado.
NOTAS DE CATA	Color rojo rubí con reflejos violáceos. La nariz expresiva con aromas a cereza y ciruela fresca, frutos del bosque, toque floral y especiado La boca es jugosa, con tanino firme pero bien equilibrado. Acidez media, final sedoso y fresco con notas de cassis y ciruela negra.