



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

ASSEMBLAGE GRAN RESERVA



VINO	CALYPTRA ASSEMBLAGE GRAN RESERVA 60% MERLOT; 35% SYRAH, 5% CABERNET SAUVIGNON
------	--

AÑADA	2016
-------	------

VIÑA	CALYPTRA
------	----------

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

ALCOHOL	14%
---------	-----

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

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

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALILLADO, PASA DIRECTO 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 POST-FERMENTATIVA DE 10 A 15 DÍAS. CRIANZA DURANTE 24 MESES EN BARRICAS DE 225 LT. DE ROBLE FRANCÉS DONDE SE REALIZA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. AL TERMINAR LA CRIANZA SE ELIGEN LAS BARRICAS QUE MEJOR SE EXPRESAN, SE DEFINE LA MEZCLA. SE REALIZA UN FILTRADO POCO INVASIVO DEJANDO EL VINO POR UN MÍNIMO DE 12 MESES DE GUARDA EN BOTELLA PREVIO A SALIR AL MERCADO

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLÁCEOS.

LA NARIZ ES EXPRESIVA CON AROMAS A FRUTOS DEL BOSQUE, CEREZAS NEGRAS, CIRUELA FRESCA Y UNA NOTA MARCADA DE VIOLETAS.

EN LA BOCA ES MUY JUGOSO CON TANINOS ATERCIOPELADOS Y BUENA ACIDEZ.

RETROGUSTO LARGO CON NOTAS A CASSIS, MORA, ARÁNDANOS, CEREZAS Y TOQUE DE PIMIENTA NEGRA. MUY ELEGANTE Y EQUILIBRADO.