



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY



PETIT INÉDITO

VINO	PETIT INÉDITO 70% CABERNET SAUVIGNON 22% SYRAH 8% MERLOT
AÑADA	2018
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 ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALLADO 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.