



Erasmo 2010

Punaviini / Rypäleet: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

18.50 €

Kuvaus

Tumma syvä väri, sydän lähes musta, violetti reuna. Tuoksu voimakas ja hyvin hedelmäinen, hilloa, vaniljaa, pippuria, yrttejä, luumuja, herukkaa. Maku tuhti ja täyteläinen, runsaasti kypsää hedelmää, mehevät ja tasaiset tanniinit, kuivattuja hedelmiä. Pitkä ja kantava jälkimaku. Mainio jo nyt, kestää myös kellarointia. Rypäleet on korjattu käsin, pitkä maseraatio ja käyttäminen terästankeissa. Malolaktinen käyminen tapahtui ranskalaisessa tammessa, joissa viiniä kypsytettiin 18 kuukautta. Viiniä ei ole suodatettu. Rypäleet: Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 25 %, Cabernet Franc 10 %, Syrah 5 %.

Wine Advocate – 92 p

Tuottaja

Vina La Reserva de Caliboro

1990-luvulla Kreivi Francesco Marone Cinzano, Col d'Orcian omistaja, päätti laajentaa hienojen viinien tuotantoaan myös Chileen. Kreivi Cinzano oli vakuuttunut, että edukkaista ja myyvästä viineistään tunnettu Chile, oli täynnä potentiaalia myös laatuviinien tuotantoon. Matka vei Maule Valleyhin, josta löytyi sopiva alue, Caliboro, josta Cinzano osti 500 eekkeriä maata. Paikka oli ihanteellinen viiniviljelyyn, loivat terassit, hyvä auringonvalo, kuiva etelätuuli ja optimaalinen määrä sadetta, mikä on merkittävää, koska keinokastelu on kielletty Caliboron alueella. Parhaimman laatuaisia ranskalaisia klooneja tuotettiin nimenomaan vain tätä tarhaa varten ja maaperän tutkiminen, tarhojen istuttaminen ja viinivalmistustekniikoiden hiominen kesti kuusi vuotta. Tämän peräänantamattoman omistautumisen ja intohimon tuloksena syntyi Erasmo. Ainutlaatuinen chileläinen viini, joka kulkee Cinzanon suvun tuottamien viinien jalanjäljissä. Köynnösten satomäärää säädellään tarkasti ja käymisen ja sekoittamisen jälkeen suodattamaton viini kypsyy ranskalaisessa tammessa 12 kuukautta ja reilun vuoden pullossa ennen myyntiä.

Ruoka: Riista, Tumma liha

Tuotenro: 6010105

Viivakoodi: 7804602510003

Alavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokor: 6 pullo(a)

