

VIÑA LA RESERVA DE CALIBORO

20,05\$

* Prix de détail suggéré

Erasmus Cabernet
Sauvignon 2015

 En conversion

	Code produit	13256224
	Prix licencié	17.57\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Chili
	Désignation réglementée	Denominación de Origen (DO)
	Région	Valle Central
	Sous-région	Valle del Maule
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 65 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 20 %
	Cépage(s)	Merlot 11 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2.7
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir jusqu'à 10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La cave de La Reserva de Caliboro a été construite à la fin du XIXe siècle. Cette cave originale jusqu'à la fin du XXe siècle. En 2005, le comte Francesco Marone Cinzano a décidé de reconstruire l'impressionnante structure. Il visait à restaurer un symbole emblématique du patrimoine rural chilien local par la conservation et la restauration du bâtiment. Il a présenté les équipements de vinification plus modernes importés d'Italie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis foncé. Arômes de fruits rouges, épices fines, notes d'arômes indigènes. Juteux, équilibré, la riche acidité avec des tanins bien équilibrés en font un vin d'une merveilleuse structure en bouche. Servir avec de la viande, du gibier, des plats principaux savoureux.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes de 1998. Sol sableux en terrasses alluviales, 100m. asl, climat méditerranéen sec/aride.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles 3-28 mars. Fermentation en cuve d'inox sans levure ajoutée et manipulation douce des remontages. Fermentation malolactique sur bois. Le vin n'est pas filtré

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

pour conserver toute sa qualité et peut présenter des sédiments, 18 mois d'élevage en barrique
de chêne français. Mise en bouteille : 1er août 2017.



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

