

VIÑA LA RESERVA DE CALIBORO

17,35\$

* Prix de détail suggéré

Erasmus Barbera
Garnacha Valle del
Maule 2017

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	14691316
	Prix licencié	15.07\$
	Conditionnement	12x750ml
	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)	Barbera 56 %
	Cépage(s)	Garnacha 44 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	4.6
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire

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

Robe pourpre aux profonds reflets violets. Arômes intenses et harmonieux de baies sauvages, de chocolat et d'épices. La bouche est jeune, équilibrée, moyennement corsée, juteuse et fraîche, avec des tanins doux et mûrs et un fruit persistant. Un soupçon de douceur se prolonge dans une longue finale. Servir en apéritif, ou en accompagnement d'une variété de plats, des viandes blanches aux poissons cuits.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols sablonneux profonds, 100 mètres au-dessus du niveau de la mer, climat méditerranéen sec.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

Vendanges manuelles au début d'avril, avec sélection des raisins. La fermentation se déroule en cuve d'acier inoxydable. La moitié de la récolte fermente avec les cépages réunis dans la cuve, le reste avec les cépages séparés. Levures indigènes et courte macération, suivie d'un assemblage et le vin est stabilisé par exposition aux froides températures hivernales, durant un mois et demi. Le barbera ne subit pas de fermentation malolactique et le garnacha apporte son sucre résiduel...

