

ERASMO 2010

ficha técnica

Vinho: Tinto

Produtor: Eramos

País: Chile

Região: Vale do Maule

Safra: 2010

Castas: Cabernet Sauvignon (60%),
Merlot (25%), Cabernet Franc (10%) e
Syrah (5%)

Teor alcoólico: 14,6%



Tasting

- VISUAL:** Rubi vivo e profundo.
- OLFATIVO:** Aromas complexos e elegantes de frutas vermelhas e especiarias como baunilha.
- GUSTATIVO:** É amplo, suculento, com taninos muito finos e macios que com a sua riqueza e acidez resulta num vinho fresco e equilibrado, com um longo e agradável final de boca.
- HARMONIZAÇÃO:** Ideal para carnes vermelhas, massas e assados. Ótimo com pratos de sabor intenso. Experimente com um clássico boeuf bourguignon.
- TEMP. DE SERVIÇO:** 16°C - 18°C

Vinificação & amadurecimento

Colheita manual. Uso de leveduras nativas na fermentação em tanques de aço inox. Realização da fermentação malolática em barricas de carvalho francês seguida de um envelhecimento em madeira por 18 meses. Engarrafado sem filtração. 12 meses em garrafa..

Reconhecimento

- ✓ 95 Pontos - Marcelo Copello
 - ✓ 93 Pontos - James Suckling
 - ✓ 92 Pontos - Robert Parker
 - ✓ 91 Pontos - Tim Atkin
 - ✓ 90 Pontos - La Cav
- Melhores vinícolas do Chile categoria cru bourgeois Chile special report Tim atkin, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022