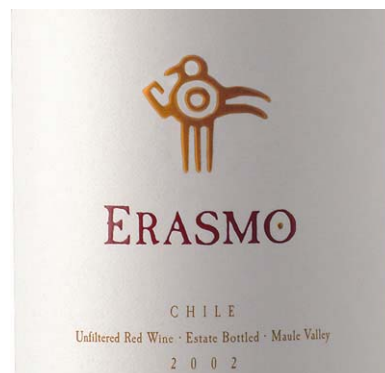


ERASMO 2001

En 1995, Francesco Marone Cinzano, decidió expandir su producción de vinos tintos de calidad, mas allá del potencial existente en su viña de Col D'Orcia en Italia (provincia de Siena) . Después de larga investigación Chile fue escogido para este objetivo , por ser un lugar que sigue ofreciendo un gran potencial de mejoría de la calidad en su producción de vino. Erasmo 2001, es la primera cosecha desde un único viñedo , plantado en un "terroir" específico, con una mezcla cuidadosa de los mejores clones de variedades de uva francesa importados personalmente por Francesco Marone Cinzano. Manejo de secano, alta densidad por planta, bajas cargas, cosecha anticipada, son algunas de las innovaciones que destacan este vino del resto de los vinos chilenos. La viña de Erasmo, esta creciendo y llegando a su madurez, prometiendo, en las cosechas futuras, vinos de aun mayor profundidad y elegancia de las cuales el 2001 es solo un "anticipo". Erasmo es el fruto de la amistad y colaboración entre Maurizio Castelli como enólogo consultor, y Francesco Marone Cinzano como productor.



Area de Producción:	<i>Denominación de Origen:</i> Valle del Maule – Chile
	<i>Subdenominación:</i> Loncomilla
	Esta área fue escogida porque permite cultivo de secano y intensa luminosidad, asegurando así un mayor contenido de antioxidantes.
Varietades de Uva:	60% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 30% Merlot La mezcla de viñas (selección clonal) usada para la producción de Erasmo fue seleccionada especialmente para el clima y el suelo de Caliboro y fue importada desde Francia con este objetivo.
Vinificación:	La cosecha tomo lugar entre el 26 de Febrero y el 10 de Marzo. Fermentación en acero inoxidable, con larga maceración. Doce meses en barricas, francesas. El vino fue embotellado en Mayo del 2002 y no fue filtrado para preservar todas sus características de sabores y aromas por lo tanto presenta precipitaciones.
Descripción:	Color: rubí oscuro, con tonos brillantes de cereza. Mancha el vaso por su consistencia densa y vital. Bouquet: Intensos aromas de cereza, guinda y mermelada de mora con retrosabores a licoricia. También toques de flores silvestres y aromas nativos como el Boldo. Sabor: empieza con una sensación cálida que se expande en un largo y persistente sabor a cerezas y moras. Una mezcla de taninos aterciopelados y elegantes acompañan una gran estructura.
Sugerencias para servir:	Sirvan Erasmo con carnes, guisos, o jabalí a la parrilla. Generalmente con comidas de sabores intensos.