



LA RESERVA DE CALIBORO

Camino San Antonio km 5,8 / San Javier
Tel.: (09) 8958090
Fax.: (02) 2193261

E-mail: info@caliboro.com

Website: www.caliboro.com

Capacidad: 0,2 millones de litros/Capacity: 52,823 gallons

Viña: 50 hectáreas/Vineyards: 124 acres

La Reserva de Caliboro nació por obra y gracia del conde Francesco Marone Cinzano, afincado en Chile desde años. Para ello compró 230 hectáreas en un antiguo y apartado fundo cerca del caserío de Caliboro, donde plantará olivares y viñedos: éstos comenzaron con 20 mil pies importados de Francia, que tras 4 años de cuarentena se plantaron en 1998 a 4.750 pies por hectárea conducidos al modo usual en Montalcino, el *cordone speronato orizzontale semplice*: 3 clones de Cabernet Sauvignon, 1 Franc y 3 Merlot, material que se está reproduciendo y es injertado sobre pies americanos de su cultivo también. Hay además un jardín de variedades con Montepulciano d'Abruzzo, Tempranillo, Petit Verdot, Alicante Bouschet, Barbera y Mourvèdre. Antes de hallar este terruño al que el río Perquilauquén transforma en una península, el conde Marone Cinzano estuvo 3 años recorriendo tierras con su enólogo y amigo Maurizio Castelli. Aquí los suelos son de terrazas aluviales, franco-arenosos en los bajos y franco-arcillosos en los altos; a 1 metro de profundidad, bajo una capa de tosa, hay humedad de las napas. Lluvea 850 milímetros anuales y las vides reciben riego hasta el tercer año. La primera cosecha fue en 2001: 14 mil botellas de Erasmo que vinificaron en *Cremaschi-Furlotti* (el vino lleva el nombre de Erasmo Norambuena, anciano campesino que vive en el fundo donde trabajó toda su vida y donde trabajan sus 3 hijos. Además en griego, *Erasmo* significa "agradable"). Los chilenos contratados por Marone Cinzano trabajan un tiempo en su *tenuta* y *cantina* de Montalcino: de ahí que el administrador de la viña César Opazo hable buen italiano. Para la vendimia 2005 estará pronta la bodega en una formidable y centenaria ex bodega de adobe vecina del viñado, que pertenece a la señora Patricia Solar O'Reilly, a quien asociaron al proyecto. Aquí, en mil metros cuadrados bajo un enorme techo de tejas, habrá 3 naves para vinificación, sala de guarda, laboratorio y embotellado. Los tanques serán de acero inox de 2 a 13 mil litros y todas las barricas, francesas.

La Reserva de Caliboro began at the hand and grace of Count Francesco Marone Cinzano, a long-time resident in Chile. He bought some 570 acres of an old and isolated fundo near the small hamlet of Caliboro, where he planted olive groves and vineyards. He began with 20,000 vines imported from France, and in 1998, after 4 years of quarantine, were planted at 1,923 vines per acre and trained in the typical Montalcino manner: *cordone speronato orizzontale semplice*. The vineyard includes 3 clones of Cabernet Sauvignon, 1 of Cabernet Franc, and 3 of Merlot, all of which are being reproduced and grafted onto American rootstocks for future plantings. They also have a varietal garden with Montepulciano d'Abruzzo, Tempranillo, Petit Verdot, Alicante Bouschet, Barbera, and Mourvèdre. Before discovering this terroir, which the Perquilauquén River transforms into a peninsula, Count Marone Cinzano along with his friend and winemaker Maurizio Castelli spent 3 years searching for land. Here the soils are alluvial terraces, sandy-loam in the low areas and clay-loam in the upper parts, just over 3 feet deep and under a layer of tuff; there's moisture from the water table. Annual rainfall is 33 inches and the vines were irrigated during the first 3 years. The first harvest was in 2001: 14,000 bottles of Erasmo, which they vinified in *Cremaschi Furlotti* (the wine bears the name of Erasmo Norambuena, an old farmer who lives in the fundo and worked there all his life, as do his 3 sons. 'Erasmo' also means 'pleasant' in Greek). The Chileans hired by Marone Cinzano spend a period working in his Montalcino *tenuta* and *cantina*, and therefore César Opazo, vineyard administrator, speaks Italian quite well. The 'new' winery should be ready by the 2005 harvest, housed in an impressive 100-year-old adobe winery that belongs to neighbor Patricia Solar, who has been incorporated into the project. Here, in 10,800 square feet and under an enormous tile roof, there will be 3 vinification naves, a storage room, laboratory, and bottling line, equipped with stainless steel tanks ranging from 530 to 3,400 gallons and French oak barrels.

Erasmo Carmenère-Merlot 2001 ★★★★★

CHILE

Bodegas / Wineries