



C A L C U

COSECHA: 2010

A.R: 2,03 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,63 g/L

ALCOHOL: 14°

PH: 3,49

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon.

FUTA

FUTA 2010

FUTA muestra la voluntad de la familia Hurtado junto con Jacques y Eric Boissenot por lograr un Cabernet Sauvignon de clase mundial con un estilo marcado por el frescor y la elegancia. FUTA representa la más fina expresión del Cabernet Sauvignon en CALCU.

Las uvas provienen de los mejores viñedos de la variedad que la familia Hurtado posee en Marchigüe y fueron vinificadas de forma que su origen se muestre en gloria y majestad. El vino fue envejecido por 18 a 24 meses en barricas de encina francesa, especialmente escogidas por su carácter elegante y respetuoso de la fruta.

VIÑEDO

Las uvas provienen de un micro terroir en Marchigüe, viñedo localizado a 25 Km. del Océano Pacífico. Aquí se encuentran suelos graníticos con un importante contenido de arcilla superficial lo que contribuye a producir uvas Cabernet Sauvignon de gran cuerpo, estructura y elegancia.

VENDIMIA 2010

La cosecha 2010 tuvo un largo y seco verano con temperaturas máximas más frías de lo normal, lo que contribuyó a un proceso de maduración más lento de la uva, y permitió la intensidad aromática, alta acidez y buen equilibrio de este vino.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- 100% cosecha manual.
- Selección manual de racimos y bayas.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 25°C, realizada en tanques de acero inoxidable.
- Tiempo total de maceración de 21 días (incluyendo maceración en caliente y fermentación alcohólica).
- Fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable.
- 100% del vino fue envejecido por 18 a 24 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 95 Puntos, Descorchados 2015, Chile.
- 94 Points, Editors' Choice, Wine Enthusiast, 2018.
- 94 Puntos, James Suckling, Junio 2016.
- 94 Puntos, Andreas Larsson, Agosto 2017.
- 93 Puntos, Wine Advocate, Diciembre 2015.

REVIEWS

« Notas a grosellas negras y hierba fresca. Complejo. De cuerpo completo a medio, taninos finos y un final largo e intenso. Maravilloso », James Suckling, 12 de mayo, 2016.

« Esta es la segunda versión de FUTA y mantiene el estilo de la primera. Sin embargo, una cosecha más fresca le otorga sabores aún más rojos, más frescos, más ricos en tensión ; un vino que se bebe fácil porque tiene una acidez maravillosa, nítida, que realza sabores frutales como en pocos vinos. Compren botellas que puedan de esta pequeña maravilla y déjenlas por una década en la cava », Patricio Tapia, Descorchados 2015.

