



C A L C U

COSECHA: 2011
VALLE: Colchagua
ALCOHOL: 13,5°
VARIEDADES: 92% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

A.R: 2,27 g/L
A.T: 3,46 g/L
PH: 3,48

FUTA

FUTA 2011

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 respresenta 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

Los viñedos de Ramadilla, en Marchigüe, son colinas sucesivas dónde la brisa del mar los alcanza durante la noche y el día, ayudando a moderar las temperaturas en la temporada de crecimiento y obteniendo así, bajos rendimientos, una buena concentración y una fruta especialmente fresca. Encontramos suelos graníticos con un importante contenido de arcilla, pero pobre en materia orgánica. Cabe destacar que, gracias a lo anterior, el Cabernet Sauvignon de este viñedo tiene un fantástico poder, estructura y elegancia.

VENDIMIA 2011

Ese año las temperaturas fueron más bajas de lo usual durante el verano, disminuyendo la producción de frutos pero ayudando así a obtener una alta calidad de uvas que maduraron lentamente. La cosecha del año 2011 fue más tarde en comparación a las anteriores, obteniendo un balance perfecto entre excelente frescura, intensidad y final.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 25°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 21 días (fermentación alcohólica y maceración).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 18 a 24 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 96 Puntos, Descorchados 2016.
- 92 Puntos, Wine Advocate, Abril 2017.
- 90 Puntos, James Suckling, Mayo 2017.

REVIEWS

« Un Cabernet vertical, tenso, angular, fiel al estilo de Calcu y uno de los grandes tintos de Chile. Para la guarda », Patricio Tapia, Descorchados 2016.

« Este Futa Cabernet Sauvignon posee un hermoso color rojo brillante. Sus aromas son muy intensos pero delicados a la vez, marcados por frutas frescas como ciruelas y uno que otro toque de guinda negra. En boca destaca por su estructura y profundidad debido a la elegante suavidad de sus taninos, logrando así un vino muy concentrado y de final persistente y limpio », Rodrigo Romero, Enólogo Viñedos Calcu.

