



C A L C U

COSECHA: 2012

VALLE: Colchagua

ALCOHOL: 14°

VARIEDADES: 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

CALCU FUTA

FUTA 2012

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

Los viñedos de Ramadilla, en Marchigüe, son colinas sucesivas donde 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, este viñedo entrega un fantástico poder, estructura y elegancia a sus vinos.

VENDIMIA 2012

El año 2012 tuvo una temporada más seca y cálida de lo usual, lo que llevó a una cosecha temprana, preservando la frescura de la fruta y produciendo uvas balanceadas con buena intensidad aromática, elegancia y complejidad.

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 24 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 94 Puntos Descorchados, 2017.
- 93 Puntos, Wine Advocate, Abril 2017.
- 91 Puntos, James Suckling, Marzo 2018.

REVIEWS

« Intenso en frutas rojas, profundo. Un vino serio que puede beberlo ahora o guardar por cinco a diez años », Patricio Tapia, Descorchados 2017.

« 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.

