



C A L C U

COSECHA: 2015
VALLE: Colchagua
ALCOHOL: 13,5°
VARIEDADES: 88% Cabernet Sauvignon,
12% Cabernet Franc.

A.R: 2,03 g/l
A.T: 3,91 g/l
PH: 3.43

CALCU FUTA



FUTA 2015

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, este viñedo entrega un fantástico poder, estructura y elegancia a sus vinos.

VENDIMIA 2015

Lo que más marcó esta cosecha fueron las lluvias de primavera las cuales son poco habituales en Colchagua y que generaron un mayor tamaño de baya, posteriormente el verano y otoño 2015 fueron cálidos y secos. Los rendimientos de este año fueron mayores a lo normal pero con una maduración más temprana de las uvas lo que nos permitió hacer una cosecha más temprana que en la temporada 2014 con lo cual pudimos lograr un muy buen balance entre frescura y concentración en boca.

Esta combinación de bayas más grandes y buena madurez de la uva nos ayudó a tener vinos muy expresivos y con taninos suaves más temprano que otros años.

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

- 95 Puntos, Descorchados 2019.
- 94 Puntos, Robert Parker
- 93 Puntos, Tim Atkin

REVIEWS

« 2015 fue un año cálido y seco, con una cosecha temprana que produjo vinos poderosos, como se vio en Futa Cabernet Sauvignon 2015. Un vino diseñado con la ayuda de Eric Boissenot en busca de frescura y elegancia. Este año se complementó con un 12% de Cabernet Franc de los mismos suelos de granito y arcilla donde el Cabernet Sauvignon se planta en una pendiente orientada al este. Maduró en barrica francesa durante 22 meses. Hay buena madurez y consistencia, pero no hay exceso. El roble se siente muy bien integrado, y los taninos son de grano fino. Es clásico y elegante, con una chispa viva en el paladar », Luis Gutierrez, Wine Advocate.