



C A L C U

COSECHA: 2017

A.R: 1,63 g/L

VALLE: Colchagua Costa

A.T: 3,66 g/L

ALCOHOL: 14°

PH: 3.59

VARIEDADES: 86% Cabernet Sauvignon,
14% Cabernet Franc.

CALCU FUTA



FUTA es la más fina expresión del Cabernet Sauvignon de Viñedos Calcu, con un estilo marcado por el frescor y la elegancia, que muestra la firme voluntad de la familia Hurtado Vicuña por lograr, con la ayuda del prestigioso enólogo francés Eric Boissenot, un vino que llegue a desafiar a los mejores Cabernet Sauvignon del mundo.

Futa ha sido hecho cuidando cada detalle y a pesar de su relativamente bajo grado alcohólico impresiona por su gran cuerpo, estructura y elegancia. Un vino expresivo, con aroma a frutos negros y especias.

Futa proviene del cuartel 1 de nuestro campo en Marchigüe, a 26 kilómetros del mar. El resultado es un vino fresco, potente y extraordinariamente elegante.

VIÑEDO

Los viñedos de Calcu en Marchigüe están plantados sobre suaves lomajes, donde la influencia de la brisa marina se hace presente durante las tardes y noches, ayudando a moderar las temperaturas en la temporada de crecimiento y obteniendo así una fruta especialmente fresca. Los suelos son graníticos con un importante contenido de arcilla, pero pobres en materia orgánica, lo que ayuda a obtener bajos rendimientos. Debido a lo anterior, este viñedo entrega un fantástico poder, estructura y elegancia a sus vinos.

El Cabernet Franc que forma parte de esta mezcla proviene de un cuartel del mismo campo plantado en una ladera de exposición oriente que año a año destaca por su concentración y elegancia.

VENDIMIA 2017

El año 2017 fue una temporada más seca y cálida que lo usual, lo que nos permitió hacer una cosecha más temprana de nuestras uvas, manteniendo así toda la frescura natural característica de nuestros viñedos. Los vinos obtenidos tienen un delicado equilibrio entre una buena intensidad aromática, frescor, concentración y elegancia.

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 post fermentativa).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 24 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 96 Puntos / Vino Revelación, Descorchados 2021.
- 93 Puntos, Tim Atkin 2021.
- 92 Puntos, James Suckling 2021.

REVIEWS

« Este es un cabernet de diccionario, con sus aromas herbales, a frutas rojas y leves toques mentolados, en un cuerpo firme, de acidez penetrante y muchos sabores que inundan la boca. Es el clásico cabernet que se puede beber muy bien ahora, pero que tiene un gran potencial de guarda. Sean pacientes. » *Patricio Tapia, Guía Descorchados 2021*