



Tiny Blocks

Cabernet Franc 2020



COSECHA: 2020

A.R: 2,29 g/L

ORIGEN: Valle de Colchagua

A.T: 3,43 g/L

ALCOHOL: 14°

PH: 3,59

VARIEDADES: 95% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot y 2% Carménère.

VIÑEDO

Los viñedos se ubican en Marchigüe a 25 km del Océano Pacífico y están plantados sobre suaves lomajes de la Cordillera de la Costa. Aquí las suaves brisas marinas moderan las temperaturas y permiten obtener una excelente concentración, y en especial, fruta muy fresca y aromática. Los suelos de este campo son principalmente graníticos con un importante contenido de arcillas que influyen positivamente en la concentración en boca y el desarrollo de aromas persistentes.

Los bloques seleccionados para este Cabernet Franc están plantados en los sectores más altos de suelos con una alta presencia de cuarzo, lo que entrega una fantástica combinación de fruta fresca, estructura y elegancia.

VENDIMIA 2020

En Calcu la temporada estuvo marcada por un clima seco y cálido que nos desafió a estar más alertas que nunca en la identificación del momento oportuno para la cosecha de cada cuartel, de manera de mantener la elegancia y el equilibrio natural que caracteriza nuestros vinos de este terroir.

Los vinos de esta añada están marcados por una excelente intensidad de color y alta concentración, son vinos de altísima calidad que van a tener una excelente complejidad y muy buena crianza.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- Cosecha 100% manual con una doble selección de racimos y granos de uvas.
- Temperaturas de fermentación entre 20°C y 24°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total del vino con sus pieles de 18 días.
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 12 meses en barricas de roble Francés.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 92 Puntos, Descorchados 2023.

REVIEWS

"Una muy buena expresión de cabernet franc, este tiene leves toques a tabaco y hierbas que son comunes en la variedad, pero predomina la intensidad de los aromas, y en especial de los sabores frutales que se extienden por la boca con gracia, dándole un seductor carácter jugoso, muy fácil de beber." Patricio Tapia, Descorchados.

Intenso y profundo color rojo aterciopelado. Aromas intensos a frutos negros como moras y ciruelas maduras, junto a aromas a flores azules, pimienta negra y tabaco. En boca es de cuerpo medio, también especiado y floral, sus taninos son firmes pero muy bien pulidos. Exquisito equilibrio y un final largo y afrutado. Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.

Calcu, Reinterpreting Colchagua | www.calcu.cl | [@calcuwines](https://www.instagram.com/calcuwines)

