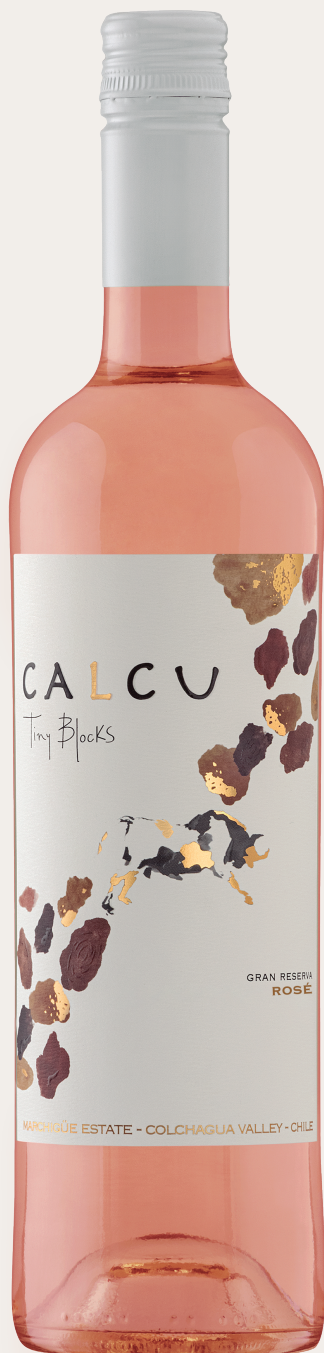




Tiny Blocks Rosé 2022



COSECHA: 2022

ORIGEN: Valle de Colchagua

ALCOHOL: 12,5°

VARIEDADES: 65% Malbec y 35% Petit Verdot.

A.R: 1,17 g/L

A.T: 4,58 g/L

PH: 3,2

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 Rosé provienen principalmente de Malbec, plantados en cabeza en uno de los sectores más altos del viñedo, donde refrescan los vientos del Océano Pacífico, obteniendo así una mayor intensidad aromática, junto a uvas de Petit Verdot plantadas en los sectores más bajos que aportan un mayor volumen y persistencia en boca.

VENDIMIA 2022

La cosecha 2022 fue fresca, algo más que la 2018 y algo menos que la temporada 2021, y estuvo influenciada por un invierno seco. Estas dos condiciones permitieron cosechar uvas muy equilibradas, pero a la vez con alta concentración. Sin duda una cosecha bastante especial, que ha dado origen a vinos bien aromáticos, elegantes y complejos, con un excelente color y potencial de guarda. La recolección del Petit Verdot fue realizada durante la primera semana de marzo y luego el Malbec durante la última del mismo mes, obteniendo uvas sanas y bien equilibradas.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- Cosecha 100% manual con una doble selección de racimos y uvas.
- Despalillado y molienda con drenado en frío inmediato.
- Sin maceración de sus pieles ni uso de prensa para separarlas del jugo.
- Estabulación del jugo con sus borras durante 21 días a 2°C.
- Decantación natural de las borras para fermentación posterior en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 12°C y 16°C.
- Envasado sin fermentación maloláctica luego de estar en contacto con sus borras finas durante 3 meses.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 92 Puntos, Mesa de Cata La CAV 2023.
- 91 Puntos, Guía Descorchados 2023.

REVIEWS

"Los aromas de este rosado son maduros, a frutas rojas, pero eso da una idea equivocada de lo que nos espera en la boca. Allí es rico en acidez, refrescante; los sabores maduros se vuelven ácidos, el vino cobra vida. Uno ideal para abrirlo con risotto de mariscos." Patricio Tapia, Diciembre 2022.

"Color rosa brillante, muy pálido y elegante. Este rosado liderado por el Malbec presenta una nariz muy perfumada, con notas a cítricos y granadas en un fondo tropical. Posee una magnífica acidez, fruta jugosa y excelente delicadeza en la boca. Si bien es un vino muy fresco y aromático, tiene la profundidad y complejidad en boca para combinarlo con una amplia variedad de maridajes." Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.

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

