



Tiny Blocks

Sauvignon Blanc Semillón 2022

COSECHA: 2022

ORIGEN: Valle de Colchagua

ALCOHOL: 12,5°

VARIEDADES: 70% Sauvignon Blanc y 30% Semillón.

A.R: 3,27 g/L

A.T: 4,21 g/L

PH: 3,15

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.

Este vino se compone de uvas de Sauvignon Blanc 242 en un bloque formado en cabeza, que otorgan un toque muy fresco y delicado con notas cítricas y tropicales, junto a uvas de Semillón masales que aportan en la mezcla final una mayor complejidad, estructura y cremosidad 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 una 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. Tanto el Sauvignon Blanc como el Semillón, fueron cosechados la tercera semana de febrero, con uvas sanas y vibrantes al momento de ser recolectadas.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- Cosecha 100% manual con una doble selección de racimos y uvas.
- Despalillado y molienda seguido de prensado inmediato de las uvas.
- Clarificación natural del jugo y fermentación posterior en estanques de acero inoxidable.
- Temperaturas de fermentación controladas entre 13°C y 18°C.
- Envasado sin fermentación maloláctica.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 91 Puntos, Guía Descorchados 2023.

REVIEWS

"Un blend de sabores maduros a frutas blancas y muy buen cuerpo para acompañar una ensalada de atún, este tiene esa acidez que recuerda a una limonada." Patricio Tapia, Diciembre 2022.

"Esta mezcla blanca tiene un color verde oliva pálido. Muchas capas de aromas cítricos, y tropicales como pomelos rosados y mangos se juntan para hacer un vino expresivo y aromático. En boca destaca la frescura del Sauvignon Blanc y la complejidad que entrega el Semillón dando lugar a un final jugoso y persistente. Excelente como aperitivo o maridado con ostras, pescados blancos o pollo con salsas blancas." Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.

Calcu, Reinterpreting Colchagua | www.calcu.cl | @calcuwines

