



C A L C U

COSECHA: 2015	A.R: 1,95 g/l
VALLE: Colchagua	A.T: 2,8 g/l
ALCOHOL: 13,5°	PH: 3.6
VARIEDADES: 30% Cabernet Franc, 28% Carménère, 28% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec, 6% Petit Verdot.	

Winemaker's Selection

WINEMAKER'S SELECTION

Winemaker's Selection refleja la búsqueda de una estructura elegante y expresiva del Valle de Colchagua.

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.

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 18 a 24 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 94 Puntos Descorchados.

REVIEWS

« Este blend se basa en una co-fermentación de malbec con cabernet franc que, juntos, corresponden a un 40% del blend final. El resto es 28% de carménère, 28% de cabernet sauvignon y un 6% de petit verdot. La sensación es impresionante. El vino se agarra a la boca y no te suelta más, como si te pidiera carne. Y los sabores son frutales, la acidez es intensa y la fruta es roja, madura y deliciosa. El vino tiene 18 meses de crianza y eso ha añadido especias que le dan más complejidad. Este es para la guarda », Patricio Tapia, Descorchados 2019

