



C A L C U

COSECHA: 2019	A.R: 2,32 g/L
VALLE: Colchagua	A.T: 3,28 g/L
ALCOHOL: 14°	PH: 3,58
VARIEDADES: 27% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 25% Carménère, 19% Malbec, 4% Petit Verdot.	

Winemaker's Selection

VIÑEDO

Los viñedos de Calcu en Marchigüe están plantados sobre suaves lomas, 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.

VENDIMIA 2019

En esta temporada 2019 en Marchigüe, las temperaturas de noviembre y diciembre fueron más altas de lo normal, pero en marzo y abril fueron bastante normales. En general el verano estuvo marcado por olas de calor con temperaturas altas no registradas anteriormente en el viñedo. Fue un año seco sin la presencia de lluvias durante el verano y cosecha. Los rendimientos algo más bajos este año generaron naturalmente una mayor concentración en los vinos. La calidad aromática, el equilibrio y la concentración de los vinos 2019 es sobresaliente.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- Cosecha 100% manual con doble selección de racimos y granos de uvas.
- Llenado de tanques de acero inoxidable por gravedad para evitar el uso de bombas.
- Fermentación con temperatura controlada entre 22°C y 25°C.
- Maceración total del vino con sus pieles de 21 días.
- Prensa vertical para obtención de una mayor elegancia y estructura en el vino final.
- Fermentación maloláctica previa a la mezcla final del vino y guarda en barricas.
- Guarda 18 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 93 Puntos, Vinous – Joaquín Hidalgo 2022.
- 92 Puntos, James Suckling 2022.
- 91 Puntos, Marcelo Copello 2022.

REVIEWS

«Rojo granate intenso en copa. La nariz comienza con aromas derivados del roble como la canela, vainilla, clavo de olor y suaves toques de cedro, seguidos de mermelada de mora y ciruela y una capa de hierbas. En boca es sabroso, suave y amplio, con buen cuerpo y taninos refinados; el regusto a roble es una característica que destaca. Un vino notable, con un giro en el uso de la barrica.» Joaquín Hidalgo, Junio 2022.

«Un vino jugoso, de cuerpo medio, que muestra aromas especiados, a moras alquitranadas, carne seca y hoja de tabaco dulce. En boca es de taninos sedosos y pulidos, que hacen sea un vino muy fácil de beber. Bastante largo, también.» James Suckling, Junio 2022.

