



C A L C U

COSECHA: 2017

A.R: 1,75 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,28 g/L

ALCOHOL: 13,5°

PH: 3.61

VARIEDADES: 87% Carménère, 6% Malbec, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Reserva Especial Carménère

VIÑEDO

Los viñedos de Ramadilla en Marchigüe son suaves lomajes, dónde 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, bajos rendimientos, una buena concentración y una fruta especialmente fresca. Los suelos son graníticos con un importante contenido de arcilla, pero pobre en materia orgánica. Debido a lo anterior, este viñedo entrega un fantástico poder, estructura y elegancia a sus vinos.

VENDIMIA 2017

El año 2017 fue una temporada más seca y cálida de lo usual, lo que nos permitió hacer una cosecha más temprana de las uvas, manteniendo toda la frescura natural característica de nuestros viñedos. Los vinos obtenidos tienen un delicado equilibrio entre una buena intensidad aromática, frescor, concentración y elegancia.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 24°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 21 días (fermentación alcohólica y maceración).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable
- Guarda de 8 meses en barricas de roble Francés.

REVIEWS

«Este Carménère resalta por sus intensos frutos rojos, buen cuerpo y largo final. Posee un color rojo oscuro brillante. En nariz predominan los aromas a flores y especias negras con ciertos toques de fruta fresca roja. En boca es un vino con cuerpo, envolvente y su estructura tánica se muestra elegante, entregando un fresco y frutoso final.»
Rodrigo Romero, Enólogo Viñedos Calcu.

