



CALCU

COSECHA: 2017

A.R: 2,11 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,29 g/L

ALCOHOL: 13,5°

PH: 3,59

VARIEDADES: 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,
2% Malbec y 1% Petit Verdot.

Reserva Especial Cabernet Sauvignon



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.

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.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 90 Puntos Descorchados, 2020.

REVIEWS

« *Este vino logra mostrar su riqueza, complejidad y la fortaleza de su carácter. Presenta un color rojo brillante y profundo, mientras que en nariz ya se notan los aromas propios de ciruelas negras y crujientes, chocolate amargo y toques de cereza. Se destaca por un paladar envolvente, con cuerpo; y por su estructura tánica elegante entregando así un fresco y frutoso final* » *Rodrigo Romero, Enólogo Viñedos Calcu.*