



C A L C U

COSECHA: 2019 A.R: 3,29 g/L
VALLE: Colchagua A.T: 4,72 g/L
ALCOHOL: 12° PH: 3,19
VARIEDADES: 90% Malbec, 10% Petit Verdot.



Reserva Especial Rosé

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. En la mezcla, el Malbec contribuye con su poder aromático, mientras que el Petit Verdot añade cuerpo.

VENDIMIA 2019

Durante esta temporada las temperaturas de noviembre y diciembre fueron más altas de lo normal, y luego 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 presencia de lluvias durante el verano y cosecha. Los rendimientos fueron normales debido a una mejor cuaja de la uva en noviembre. La calidad aromática, el equilibrio y la concentración de los vinos 2019 es sobresaliente.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manuales.
- Despalillado y molienda con drenado en frío inmediato.
- Sin maceración pelicular ni uso de prensa para separar pieles del jugo.
- Estabulación del jugo con sus borras durante una semana a 2°C
- Decantación natural de las borras más gruesas y selección de borras doradas para integrar en la fermentación.
- Fermentación por 20 días a temperaturas entre 12°C y 16°C en acero inoxidable.
- Sin fermentación Maloláctica, en contacto con borras durante 3 meses en estanques de fermentación.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 91 Puntos Descorchados, 2020.

REVIEWS

«Color Rosa muy pálido y elegante. En nariz es un Rosé muy expresivo con notas de frutas tropicales como mango y frutillas frescas en un delicado fondo floral. En boca es un vino fresco y jugoso, con un gran equilibrio entre poder y elegancia. El final es persistente y por sobre todo muy limpio», Rodrigo Romero, Enólogo Viñedos Calcu.