



C A L C U

COSECHA: 2019

A.R: 1,19 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,82 g/L

ALCOHOL: 12,5°

PH: 3,13

VARIEDADES: 68% Sauvignon Blanc, 32% Semillón.

Reserva Especial Sauvignon Blanc - Semillon



VIÑEDO

Los viñedos de Ramadilla, en Marchigüe, son colinas sucesivas donde 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 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.

COSECHA Y VINIFICACION

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Temperaturas de fermentación entre 13°C y 18°C.
- Despalillado y molienda, seguido de prensado de las uvas.
- Clarificación natural del jugo y fermentación en barricas de acero inoxidable con altos niveles de turbiedad.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 90 Puntos Descorchados, 2020.

REVIEWS

« Esta mezcla blanca tiene un color verde oliva pálido. Muchas capas de aromas cítricos y tropicales como pomelos rosados y mangos se juntan para hacer un vino expresivo y aromático. En boca destaca la frescura del Sauvignon blanc y la complejidad que entrega el Semillón dando lugar a un final jugoso y persistente », Rodrigo Romero, Enólogo Viñedos Calcu.