



C A L C U

COSECHA: 2017

A.R: 2,19 g/l

VALLE: Colchagua

A.T: 3,55 g/l

ALCOHOL: 14°

PH: 3.6

VARIEDADES: 26% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 25% Malbec, 20% Carmenere, 4% Petit Verdot

## Winemaker's Selection

### VIÑEDO

Los viñedos de Marchigüe son suaves lomajes, en donde la influencia de la brisa marina se hace presente principalmente durante las tardes noches, reduciendo el número de horas diarias sobre 20°C. Así se logran menores rendimientos en los viñedos y se aporta concentración y fruta fresca en las uvas. En este lugar el suelo es del tipo granítico con un importante contenido de arcillas. Cabe destacar que, gracias 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 25°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 21 días (fermentación alcohólica y maceración).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda 18 meses en barricas de roble francés.

### PICKING DATES

- Cabernet Franc: Second week of March
- Malbec: First week of March
- Carménère: Last week of March
- Cabernet Sauvignon: Second week of march
- Petit verdot: First week of April

### REVIEWS

«Calcu Winemaker's Selection es por definición un vino único, donde la fruta fresca y crujiente es la protagonista principal y no se dan concesiones a modificar su origen con sobre madurez o con excesos de madera, manteniendo inalterable la honestidad del vino y la complejidad de la mezcla de sus variedades. De color rojo brillante terciopelo. Berries rojos y negros recién maduros con un fondo de casis y tabaco negro. En boca es muy fresco y delicado con una estructura de taninos muy elegante y un final de boca refrescante y muy prolongado.», Rodrigo Romero, Enologo Calcu.

