



C A L C U

COSECHA: 2010
VALLE: Valle de Colchagua
ALCOHOL: 13,5°
VARIEDADES: 100% Syrah

A.R: 2,7 g/l
A.T: 3,55 g/l
PH: 3,65

Calcu Syrah

VIÑEDO

Las uvas provienen de un micro terroir en Marchigüe, viñedo localizado a 25 Km. del Océano Pacífico. Aquí se encuentran suelos graníticos con un importante contenido de arcilla superficial lo que contribuye a producir uvas Syrah de gran cuerpo, estructura y elegancia.

VENDIMIA 2010

La cosecha 2010 tuvo un largo y seco verano con temperaturas máximas más frías de lo normal, lo que contribuyó a un proceso de maduración más lento de la uva, y permitió la intensidad aromática, alta acidez y buen equilibrio de este vino.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- 100% cosecha manual.
- Selección manual de racimos y bayas.
- Maceración en frío a 9°C por 5 días.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 25°C, realizada en tanques de acero inoxidable.
- Tiempo total de maceración de 20 días (incluyendo maceración en caliente y fermentación alcohólica).
- Fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable.
- 100% del vino fue envejecido por 24 meses en barricas de Roble Francés.

REVIEWS

Color rojo terciopelo. En nariz es muy fresco con notas a mora, clavo de olor y violetas en un fondo de chocolate negro y casís. En boca tiene un gran volumen e intensidad, sobretodo fresco y delicado con taninos largos y un final persistente y jugoso.

