

CALCU



RESERVA ESPECIAL CABERNET FRANC 2014

Elegante y de aromas intensos.

Color rojo intenso, brillante y aterciopelado. Expresión marcada por las bayas frescas y toques de aromas florales. Cuerpo con buen equilibrio en boca, estructura tánica elegante, final largo, fresco y afrutado.

Valle de Colchagua | Variedades: 88% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot, 5% Carménère.

Alcohol 14,0° | Azúcar Residual 2,67 g/L | Acidez Total 3,37 g/L | pH 3,78

Viñedo

Las uvas de Cabernet Franc provienen de Marchigüe, nuestro viñedo ubicado a menos de 30 km del Océano Pacífico, en el lado oeste del Valle de Colchagua. Los suelos son graníticos, con un importante contenido de arcilla. Los suaves lomajes que caracterizan a estos viñedos junto a la brisa del océano, permiten lograr un Cabernet Franc fresco y afrutado. En este terroir esta variedad adquiere una estructura excepcional y un gran carácter.

El Carménère y el Petit Verdot provienen de la misma propiedad, otorgando así a la mezcla elegancia y complejidad.

Vendimia 2014

La temporada fue fría en primavera, lo que redujo naturalmente los rendimientos de nuestros viñedos. Las temperaturas máximas moderadas en verano y una temporada más bien seca, permitieron obtener vinos altamente concentrados en aromas y con muy buena estructura en boca.

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.
- 50% del vino tuvo guarda en barricas de roble francés por 12 meses, mientras que el otro 50% tuvo guarda en tanques de acero inoxidable.

Cosecha

El Cabernet Franc fue cosechado la tercera semana de Marzo, mientras que el Carménère la cuarta semana del mismo mes. Por su lado, el Petit Verdot fue cosechado la primera semana de Abril.

