

# CALCU



## RESERVA ESPECIAL MALBEC 2014

Estructura delicada y aromas florales, frescos e intensos.

*Color rojo intenso, brillante y aterciopelado. Delicados aromas florales a violetas y frutos rojos frescos. Buen equilibrio en paladar, estructura tánica elegante y dulce. Final largo, fresco y afrutado.*

Valle de Colchagua | Variedades: 85% Malbec, 15% Petit Verdot

Alcohol 13,5° | Azúcar Residual 1,91 g/L | Acidez Total 3.48 g/L | pH 3.70

### Viñedos

Las uvas de Malbec y Petit Verdot provienen de nuestro viñedo en Marchigüe, ubicado a menos de 30 km del Océano Pacífico, en el borde oeste del valle de Colchagua. Esta propiedad presenta suaves lomajes en donde la influencia de la brisa marina se hace presente durante la tarde y la noche, disminuyendo el número de horas diarias sobre 20°C, lo que reduce naturalmente los rendimientos de las uvas y aporta concentración y frescura a los vinos. El suelo granítico de Marchigüe está compuesto por colinas onduladas con un importante contenido de arcillas y un excelente drenaje, propio de las suaves pendientes del paisaje.

### 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 Malbec fue cosechado la cuarta semana de Marzo, mientras que el Petit Verdot fue cosechado la primera semana de Abril.

