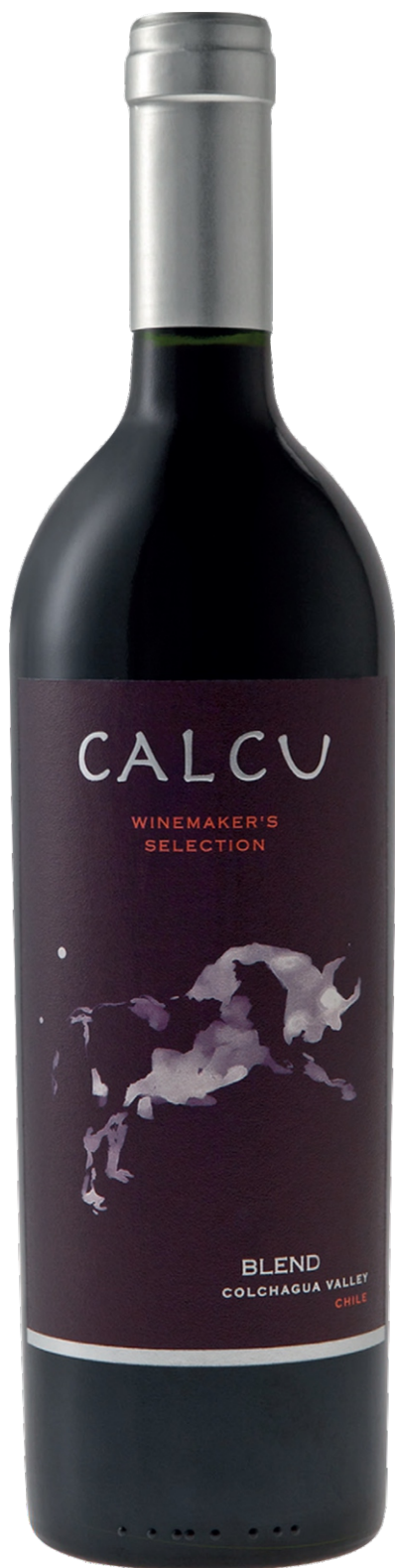



CALCU WINEMAKER'S SELECTION


Valle de Colchagua - Chile



 94 Pontos Descorchados | 92 Pontos James Suckling
92 Pontos Tim Atkin | 90+ Pontos Robert Parker

Este vinho combina uvas de três destacados terroirs do Vale de Colchagua: o Cabernet Sauvignon vem de um bloco plantado no sopé da cordilheira dos Andes, a 500 metros acima do nível do mar. É um dos vinhedos situados a maior altitude no Vale de Colchagua. O solo é de origem aluvial, pobre em matéria orgânica, profundo e bem drenado.

O Cabernet Franc tem origem na zona central, vindo de um vinhedo plantado entre os rios Tinguiririca e Chimbarongo, em um lugar privilegiado onde as temperaturas máximas no verão são amenizadas por correntes frescas proporcionadas pela proximidade desses cursos de água. O Carménère, por outro lado, nasce em vinhedos de Marchigue, uma zona de solos aluviais que têm um conteúdo de argila entre os 25% e os 30%.

 50% Cabernet Sauvignon, 25% Cab. Franc e 25% Carménère


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 4,8 g/l

Acidez Total: 4,69 g/l


PH: 3,22


Vinificação: Colheita e classificação manual. Maceração fria por 4-5 dias. Temperaturas de fermentação máximas entre 19°C e 22°C em tanques de aço inoxidável. Tempo de maceração total (incluindo maceração em frio e fermentação alcoólica) de 20 à 22 dias. Fermentação mololática em tanques de aço inoxidável.

 100% do vinho envelhecido entre 10 e 12 meses em barris de carvalho Francês


NOTAS DO ENÓLOGO

 Vermelho aveludado claro e intenso.

 Aroma limpo e acentuado. Groselha, cereja e amora.

 Seco, acidez média, alto em taninos, muito corpo e sabor característico de amora e madeira tostada. Final longo.

Harmonização: Pato.

 Temperatura de serviço à 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br