

# CALCU RESERVA ESPECIAL CABERNET FRANC

Valle de Colchagua - Chile



 91 Pontos Descorchados  
90 Pontos James Suckling

As uvas que compõe este vinho vem da Herdade de Ramadilla, em Marchigüe, localizada a 25km do oceano Pacífico, no oeste do vale de Colchagua. Os solos são graníticos, com grande concentração de argila. As suaves colinas, onde estão plantados os vinhedos e as brisas oceânicas que os percorrem propiciam um Cabernet Franc fresco e frutado, e também um Carmenère complexo e elegante. Estas variedades ganham extraordinária estrutura e caráter devido às condições climáticas e geográficas deste terroir.

 88% Cabernet franc, 7% Petit Verdot e 5% Carmenère


**Teor Alcoólico:** 14%

**Açúcar:** 2,67 g/l

**Acidez Total:** 3,37 g/l


**PH:** 3,78


**Vinificação:** Colheita e classificação manual. Maceração fria por 4-5 dias. Temperaturas de fermentação máximas entre 22°C e 25°C em tanques de aço inoxidável. Tempo de maceração total (incluindo maceração em frio e fermentação alcoólica) de 21 dias. Fermentação malolática em tanques de aço inoxidável.

 50% do vinho envelhecido por 12 meses em barris de carvalho Francês e 50% mantido em tanques de aço inoxidável.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Vermelho púrpura claro e intenso.

 Tabaco negro, amora e madeira tostada. Aroma limpo e acentuado.

 Seco, acidez média, taninos meio doces, muito corpo e sabor característico de ameixa, cereja, chocolate, amora e madeira tostada. Final longo.

**Harmonização:** Cordeiro e Pato.

 Temperatura de serviço à 17° C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)

Safra 2014. Jantar Bocanariz Vinobar, Santiago/CL em 18/11/2017.