

CALCU GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Valle de Colchagua - Chile



93 Pontos Descorchados | 91 Pontos James Suckling
90 Pontos Robert Parker | 90 Pontos Tim Atkin

As uvas que dão origem a este vinho vêm de Marchigüe, uma localidade próxima ao Oceano Pacífico, caracterizada por um clima fresco, proporcionado pela brisa marítima que dia e noite se faz sentir entre as colinas onde estão plantados os vinhedos. As uvas mostram excelente concentração e frescor. Os solos são graníticos, com um importante conteúdo de argila e pobres em matéria orgânica.



88% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Fran, 3% Carmenère e 3% Petit Verdot

Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,59 g/l

Acidez Total: 3,5 g/l

PH: 3,72

Vinificação: Colheita e classificação manual. Temperatura de fermentação entre 22°C e 25°C, em tanques de aço inoxidável. Tempo total da maceração é de 21 dias (incluída a maceração em frio e a fermentação alcoólica). Fermentação malolática em tanques de aço inoxidável.



12 meses barris de carvalho Francês.

NOTAS DO ENÓLOGO



Vermelho aveludado claro e profundo.



Cereja madura, amora e tabaco negro.
Aroma limpo e acentuado.



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

Harmonização: Costela de gado.



Temperatura de serviço à 17° C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br