



Tiny Blocks Carménère 2024



COSECHA: 2024	A.R: 2,24 g/L
ORIGEN: Valle de Colchagua	A.T: 3,26 g/L
ALCOHOL: 13,8°	PH: 3.45
VARIEDADES: 92% Carménère, 6% Cabernet Franc & 2% Malbec.	

VIÑEDO

Los viñedos se ubican en Marchigüe a 25 km del Océano Pacífico y están plantados sobre suaves lomajes de la Cordillera de la Costa. Aquí las suaves brisas marinas moderan las temperaturas y permiten obtener una excelente concentración, y en especial, fruta muy fresca y aromática. Los suelos de este campo son principalmente graníticos con un importante contenido de arcillas que influyen positivamente en la concentración en boca y el desarrollo de aromas persistentes.

Los bloques seleccionados para este Carménère están plantados en los sectores más bajos, sobre suelos predominantemente graníticos y minerales, bajos en materia orgánica, lo que entrega uvas más concentradas con una buena estructura y textura en boca.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

La temporada 2024 tuvo temperaturas moderadas a frescas. Estuvo marcada por un invierno 2023 lluvioso, con una precipitación de 514 mm concentrada principalmente entre los meses de junio a septiembre, pero también con lluvias primaverales que llegaron incluso a noviembre. Las temperaturas de octubre y noviembre fueron más bien frías, lo que junto a la presencia de precipitaciones en este periodo moderaron la cuaja de las bayas y el rendimiento de los viñedos, pero también ayudaron a tener un excelente crecimiento vegetativo. Estas condiciones ocasionaron el retraso de la pinta de las uvas y un mayor tamaño de baya que en años anteriores. Los meses de enero y febrero también fueron moderados en temperatura para dar paso a un fin de temporada bastante fría en los meses de marzo y abril. Debido a estas condiciones, la madurez de la uva estuvo retrasada cerca de dos semanas, dándonos una suavidad muy especial en los taninos, una gran intensidad aromática y un equilibrio magnífico en los vinos de esta temporada.

Los vinos 2024 tienen una expresión frutal impresionante, con una frescura excepcional y gran elegancia, una cosecha histórica para nuestros vinos Calcu.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

- Cosecha 100% manual con una doble selección de racimos y granos de uvas.
- Llenado de los tanques por gravedad.
- Temperaturas de fermentación entre 20°C y 24°C en tanques de acero inoxidable.
- Los remontajes son moderados tanto en frecuencia como en intensidad, reduciéndolos al mínimo desde la segunda mitad de la fermentación hasta eliminarlos completamente en las últimas fases de esta.
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 12 meses en barricas de roble francés.

RECONOCIMIENTOS

- 92 Puntos, Tim Atkin 2026.

REVIEWS

«Color rojo brillante con leves notas violetas. Es un Carmenere con mucho carácter e intensidad, marcado por finas hiervas de montaña, taninos de grano fino, notas de orégano, grafito, ciruela negra y la acidez justa para refrescar y revitalizar el final profundo y jugoso». Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.

Calcu, Redefiniendo el Valle de Colchagua | www.calcu.cl | [@calcuwines](https://www.instagram.com/calcuwines)

