



Tiny Blocks

Cabernet Franc 2024



COSECHA: 2024

A.R: 2,16 g/L

ORIGEN: Valle de Colchagua

A.T: 3,36 g/L

ALCOHOL: 13,9°

PH: 3,40

VARIEDADES: 92% Cabernet Franc, 4% Carmenere & 4% 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 Cabernet Franc están plantados sobre suelos con alto contenido de arcillas pero pobres en materia orgánica, permitiendo obtener uvas con una fantástica combinación de fruta fresca, estructura y elegancia.

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 período 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

- 93 Puntos, Tim Atkin 2026.

RESEÑAS

«Color rojo brillante y profundo. Un Cabernet Franc con la personalidad propia de suelos de cuarzo y granito. Una nariz muy nitida, marcada por toques de moras, arándanos maduros y cerezas negras, caja de puros y un toque de pimienta roja. En boca se mezcla una elegante tensión con frutos recién maduros y taninos jugosos. Una personalidad basada en un equilibrio entre frescura e intensidad». Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.

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

