



Tiny Blocks Syrah 2023

COSECHA: 2023

ORIGEN: Valle de Colchagua

ALCOHOL: 14,2°

VARIETADES: 94% Syrah & 6% Malbec.

A.R: 2,06 g/L

A.T: 3,7 g/L

PH: 3,40



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 Syrah están plantados a media altura, en suelos que contienen un gran porcentaje de cuarzo y minerales, lo que otorga una concentración única y pausada madurez en uvas que destacan por su gran frescor.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

Las precipitaciones de la temporada 2023 en Calcu estuvieron bien concentradas en los meses de invierno del 2022 y desde octubre hasta fines de abril hubo completa ausencia de estas, ayudando a obtener uvas muy sanas y a la vez bien concentradas. Por otro lado, las temperaturas de primavera se mantuvieron en rangos normales, aunque desde diciembre en adelante se registraron temperaturas más altas que en temporadas pasadas, durante el día y también durante la noche, siendo los meses de febrero y marzo especialmente calurosos. Esto nos mantuvo muy atentos para comprender la temporada e identificar el momento oportuno de cosecha de cada cuartel. Los vinos de la temporada están marcados por la intensidad de su color, gran expresión aromática pero lo más importante, un excelente equilibrio natural y una rica frescura en un año cálido, lo que sin duda habla muy bien de nuestro equipo, pero también de lo especial de nuestros viñedos y las condiciones microclimáticas y edafológicas que presentan. Es en estos años, cuando los grandes terroirs demuestran sus condiciones especiales y permiten mantener la calidad y la personalidad en sus vinos.

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, James Suckling 2025.
- 93 Puntos, Guía 2025 Alistair Cooper MW by Catad'Or.
- 93 Puntos, Descorchados 2025.
- 92 Puntos, Tim Atkin 2025.

RESEÑAS

«Las uvas de este Syrah de la línea Tiny Blocks provienen de nuestro campo en Marchigüe, donde el suelo granítico entrega una mineralidad, frescura y concentración única a este vino.

Color rojo intenso y leves bordes violetas. Es un syrah equilibrado, destacando el lado floral, frutas negras y un lado mineral muy fresco. Marcados aromas a ciruelas maduras, cerezas negras, flores de violetas y algunos toques de grafito. En boca es muy elegante, con suaves notas de moras maduras, taninos de grano fino y un final crujiente y prolongado». Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.

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

