

MARQUES *de* CASA CONCHA

ETIQUETA NEGRA • SAFRA 2021
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	94%
PETIT VERDOT	5%
CABERNET FRANC	1%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2022

ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO	14,8° VOL%
PH	3,55
ACIDEZ TOTAL	5,16 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2,94

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

ORIGEM

Vinhedo Puente Alto e Vinhedo Pirque, D.O. Maipo Andes, vale do Alto Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Puente Alto está localizado a 650 metros de altitude, no sopé da cordilheira dos Andes, na margem norte do Rio Maipo. Seus solos são de origem aluvial, pedregosos, pobres em nutrientes, de grande permeabilidade devido à quantidade de cascalho presente no subsolo. Produz plantas com pouco vigor, de cachos concentrados e maduros. O vinhedo Pirque é um dos mais antigos da vinha. Ele está localizado a 650 metros de altitude e se estende ao longo do Rio Maipo, próximo do sopé da cordilheira dos Andes. A maior parte do vinhedo está plantada com bases para enxertos. Existem apenas algumas quadras de 1987 sem enxertos. Elas são conduzidas em cordão bilateral apitonado.

ANO DE PLANTAÇÃO

1987-2004.

SOLO

Seus solos são de origem aluvial, pedregosos, pobres em nutrientes, de grande permeabilidade devido à quantidade de cascalho presente no subsolo, que permitem uma excelente drenagem.

CLIMA

Seus solos são de origem aluvial, pedregosos, pobres em nutrientes, de grande permeabilidade devido à quantidade de cascalho presente no subsolo, que permitem uma excelente drenagem.

COLHEITA

Terceira e quarta semana de março.

ADEGA VINIFICADORA

Vinícola Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são desengançados e depois caem por gravidade a nas cubas de fermentação. Este processo é realizado em tanques fechados de aço inoxidável e dura 8 dias. É realizada a remontagem tradicional. Posteriormente, o vinho é deixado em contato com o bagaço por aproximadamente 10 dias e depois retirado das cubas. A fermentação malolática é realizada de maneira natural.

MATURAÇÃO

16 meses em barricas de carvalho francês. (30% novas e 70% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 20 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha profunda e escura. Ao nariz apresenta aromas untuosos de cereja, cassis, cedro, amora e alcairão. Na boca é complexo e concentrado, com um ataque firme e taninos mascarados pela sua doçura. O vinho é fresco e persistente, uma característica peculiar dos vinhos do Maipo.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e carnes de caça grelhadas, assadas ou guisadas em molhos que tenham um toque de acidez (com tomate ou vinho) ou ervas aromáticas como alecrim, tomilho e louro. É um vinho que acompanha com perfeição a maioria dos queijos.

