

MARQUES de CASA CONCHA

PINOT NOIR EDIÇÃO LIMITADA • SAFRA 2019

D.O. Biobío, Vale do Biobío

CEPAS

PINOT NOIR	100%
------------	------

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maio de 2020

ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	14,6° VOL%
----------------	------------

pH	3,5
----	-----

ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,6 g/L
-----------------------------------	---------

COLHEITA

Terceira semana de março de 2019.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados, desengaçados e, logo, os grãos inteiros caem por gravidade nas cubas de fermentação. Este processo é realizado em tanques abertos de aço inoxidável e dura entre 10 a 12 dias no total, incluindo um período de maceração a frio de 7 dias. O mosto é submetido ao processo de pigeage para alcançar uma extração suave e controlada. Uma pequena porcentagem dos lotes é fermentada com engaço. A fermentação malolática ocorre de maneira natural.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (20 % novos, 80 % de 2º uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2024.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho profundo e brilhante. Este vinho apresenta aromas a cereja e framboesa, com uma madeira muito bem integrada. Em boca é agradável, de textura refinada e de complexos sabores a frutas vermelhas. Taninos suaves e redondos.

HARMONIZAÇÃO

Combina bem com carnes brancas, como frango ou peru assados, com peixes gordos em preparações delicadas e leves, como tataki de atum, além de pratos como carpaccio de carne bovina.

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quitralmán, D.O. Biobío, vale do Biobío.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Localizado em uma das zonas vitivinícolas mais austrais do Chile, o vinhedo Quitralmán está situado a 194 metros de altitude, na ribeira sul do Rio Bío-Bío.

ANO DE PLANTAÇÃO

Año 2007.

SOLO

O solo no vinhedo Quitralmán é coluvial, com argila vermelha na parte superior e pedras angulares no subsolo. Excelente drenagem.

CLIMA

Clima temperado úmido, quase uma transição do clima mediterrâneo. Influenciado pela presença do Rio Bío-Bío e da Cordilheira dos Andes. Esta temporada se caracterizou por ser ligeiramente mais fria do que um ano normal e sem a ocorrência de chuvas durante a colheita.

