



**MARQUES**  
*de*  
**CASA CONCHA**

## CABERNET SAUVIGNON SAFRA 2022

### VARIETADES

Cabernet Sauvignon	96%
Syrah	4%

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro 2023

### ANÁLISE

Teor alcoólico	14,6° VOL%
pH	3,55
Acidez total	5,16g/l
Açúcar residual	2,84

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### COLHEITA

Terceira e quarta semanas de março.

### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo El Mariscal, vinhedo Pirque.

### VINÍCOLA

Vinícola Puente Alto.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Puente Alto está localizado a 600 metros de altitude, no sopé da cordilheira dos Andes, na margem norte do rio Maipo. O solo é de origem aluvial, pedregoso, pobre em nutrientes e de alta permeabilidade, devido à quantidade de cascalho presente no subsolo. Produz plantas pouco vigorosas, de cachos concentrados e maduros.

O vinhedo Pirque é um dos mais antigos da vinícola, está situado a 650 metros de altitude e se estende ao longo do rio Maipo, próximo ao sopé da cordilheira dos Andes. A maior parte do vinhedo foi plantada com porta-enxertos. Apenas algumas parcelas de 1987 têm plantas em pé franco. As videiras são conduzidas em cordão bilateral esporonado.

### VINIFICAÇÃO

Os cachos são desengaçados e, em seguida, caem por gravidade nas cubas de fermentação. A fermentação é realizada em tanques fechados de aço inoxidável e dura 8 dias no total. Realiza-se remontagem tradicional. Posteriormente, o vinho é deixado em contato com as cascas por aproximadamente 10 dias e, em seguida, é feita a trasfega. A fermentação malolática acontece naturalmente.

### ESTÁGIO

16 meses, sendo 100% em barricas de carvalho francês (30% novas e 70% de segundo uso).

### POTENCIAL DE GUARDA

20 anos.

### ANO DE PLANTIO

1987 - 2004.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Possui uma cor vermelha escura e profunda. No nariz, apresenta notas de cereja, cassis, cedro e amora, além da presença sutil de notas defumadas. Na boca, tem uma estrutura tânica que se desdobra muito bem dando lugar a um final longo e persistente.

### SOLO

Solo aluvial do terceiro terraço da margem norte do rio Maipo. Alto teor de cascalho e excelente drenagem.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas.

### CLIMA

Mediterrâneo com grande influência dos Andes. Uma safra com primavera e verão mais frescos que de costume, muito ensolarados e sem chuvas durante a colheita. Tudo isso gerou vinhos com excelente expressão frutada.

