



MARQUES
de
CASA CONCHA

CABERNET SAUVIGNON COSECHA 2022

CEPAS

Cabernet Sauvignon	96%
Syrah	4%

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2023

ANÁLISIS

Alcohol	14.6° VOL%
pH	3.55
Acidez total	5.16g/l
Azúcar residual	2.84

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

COSECHA

Tercera y cuarta semana de Marzo.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo El Mariscal, Viñedo Pirque.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Puente Alto se ubica a 600 metros sobre el nivel del mar, a los pies de la Cordillera de los Andes, en la ribera norte del río Maipo. Sus suelos son de origen aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes, de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo. Produce plantas poco vigorosas de racimos concentrados y maduros.

El viñedo Pirque es uno de los más antiguos de la viña, se ubica a 650 metros sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo del río Maipo, cerca del piedemonte de la Cordillera de los Andes. La mayor parte del viñedo está plantado con porta injertos, solo hay unos cuarteles de 1987 a pie franco. Son conducidas en cordón bilateral apitonado.

VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques cerrados de acero inoxidable y dura en total 8 días. Se realiza remontaje tradicional. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

16 meses, 100% en barricas de roble francés (30% de primer uso y 70% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20 años.

AÑO DE PLANTACIÓN

1987 - 2004.

NOTA DE CATA

Posee un color rojo oscuro y profundo. En nariz, presenta notas de cereza, casis, cedro, y mora, junto con una sutil presencia ahumada. En boca, posee una estructura tánica que se despliega de gran forma dando paso a un final largo y persistente.

SUELO

Suelo aluvial de la tercera terraza de la ribera norte del río Maipo. Alta presencia de gravas y excelente drenaje

MARIDAJE

Carnes rojas.

CLIMA

Mediterráneo con gran influencia de Los Andes. Año de primavera y verano algo más fresco de lo normal, muy soleados y sin lluvias durante la cosecha. Todo esto dio lugar a vinos con una excelente expresión de frutal.

