

# MARQUES de CASA CONCHA

## PAÍS CINSULT • SAFRA 2015

*D.O. Secano Interior - Cauquenes, Vale do Maule*

### CEPAS

PAÍS	85%
CINSULT	15%

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

*Novembro 2015*

### ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	12,8° VOL%
pH	3,37
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,88 g/L

### ENÓLOGO

*Marcelo Papa.*

### VINHEDO DE ORIGEM

D.O. Secano Interior - Cauquenes Vale do Maule  
Cepa País, Cauquenes, Vale do Maule.  
Cepa Cinsault, Trehuaco, Vale do Itata.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

A uva País provém de parreiras centenárias localizadas em um vinhedo na região oeste da cidade de Cauquenes, a 25 quilômetros do mar e com uma altitude de 167 metros. Seus solos são de origem aluvial, argila e areia.

Da mesma forma, também com solos de origem aluvial, argila e areia, a cepa Cinsault, provém de parreiras com mais de cinquenta anos da região de Trehuaco, a 160 metros sobre o nível do mar e a 18 quilômetros dele.

### ANO DE PLANTAÇÃO

País ano 1900 – Cinsault ano 1950.

### RENDIMENTO POR HECTARE

8,0 ton/ha

### SOLO

A uva País provém de parreiras centenárias localizadas a 167 metros de altitude, em um vinhedo na zona oeste da cidade de Cauquenes, a 25 quilômetros do Oceano Pacífico; seus solos são de origem aluvial, argila e areia. Da mesma forma, também com solos de origem aluvial, argila e areia, a cepa Cinsault provém de

parreiras com mais de cinquenta anos da região de Trehuaco, a 160 metros de altitude e 18 quilômetros do Oceano Pacífico.

### CLIMA

No Vale do Maule o clima é mediterrâneo com influência litorânea com uma média de anual de chuvas de 735 mm, enquanto no Vale do Itata elas aumentam, chegando a 1.100 mm por ano.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

### COLHEITA

Manual, segunda semana de abril, 2015.

### VINIFICAÇÃO

Cada cepa é vinificada por separado usando o processo de maceração carbônica para conseguir uma extração mais delicada e um vinho fresco, frutado e fácil de beber. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável entre 10 e 12 dias. O estágio é realizado durante 5 meses em tanques de aço inoxidável nos quais o vinho é conservado sobre seus resíduos.

### GUARDA

9 meses em seus resíduos em tanques de aço inoxidável.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2019.

### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho claro. No nariz destacam suas notas de morangos e framboesas. Muito bem equilibrado, é uma mistura de corpo ligeiro e fresco. Elaborado com maceração carbônica, este vinho expressa o caráter frutado e fresco particular da região na qual é produzido.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas na grelha; tapas e aperitivos; machas à parmegiana; peixes gordurosos.

