

# MARQUES de CASA CONCHA

SAUVIGNON BLANC . SAFRA 2015  
D.O. Leyda Vale de Leyda

<b>CEPAS</b>	
SAUVIGNON BLANC	100%
<b>DATA DE ENGARRAFAMENTO</b>	
Outubro 2015	
<b>ANÁLISE</b>	
GRAU ALCOÓLICO	13,4° VOL%
pH	3,03
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	7,73 g/L

#### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

#### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Leyda Poniente, D.O. Leyda, Vale de Leyda.

#### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O Vinhedo Leyda Poniente está localizado a 390 metros de altitude e apenas 14 quilômetros do Oceano Pacífico. Os solos argilosos e as brisas do Oceano Pacífico dão a este vinho uma grande intensidade e potencial aromáticos. As parreiras de Sauvignon Blanc provêm do clone 1 e são conduzidas em treliça vertical.

#### ANO DE PLANTAÇÃO

1999.

#### SOLO

Coluviais, limo-argilosos com substrato granítico, típicos das terras semiáridas do litoral, com pouca matéria orgânica e alto conteúdo de argila.

#### CLIMA

Litorâneo. O Oceano Pacífico exerce um efeito moderador sobre o clima, assim como as névoas matinais prematuras e as brisas que sopram desde o litoral. Apresenta estações bem definidas e baixa oscilação térmica.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

#### COLHEITA

Segunda semana de março de 2015.

#### VINIFICAÇÃO

Após a uva chegar na bodega, os cachos são prensados completamente com os galhos para conseguir uma extração controlada e delicada. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável por um total de 12 a 15 dias. O estágio dura 7 meses em tanques de aço inoxidável onde o vinho se conserva sobre suas borras com batonnage. Antes do engarramento, o vinho é clarificado com ajustadas doses de bentonita e é estabilizado por frio.

#### GUARDA

7 meses em tanques de aço inoxidável.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Entre 3 e 5 anos.

#### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela limpa e brilhante com reflexos esverdeados. Apresenta aromas de toranja amarela e groselha branca no nariz, enquanto na boca é fresco e bem balanceado, de corpo médio e longo final.

#### HARMONIZAÇÃO

Todo tipo de peixes e frutos do mar ao forno, ao vapor ou grelhados, com boa dose de acidez na preparação, temperados com limão, vinho branco ou maracujá; curries delicados com gengibre, leite de coco, lemon grass e coentro; sushi e sashimi; queijos de cabra.

