

MARQUES de CASA CONCHA



CABERNET SAUVIGNON • SAFRA 2015 D.O. Maipo, Vale do Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	95%
CABERNET FRANC	4%
SYRAH	1%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro 2016-Janeiro 2017

ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO	14,1° VOL%
pH	3,12
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,17 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO:

Vinhedo Puente Alto e Vinhedo Pirque, D.O. Maipo, Vale do Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO:

Ambos os vinhedos estão próximos aos pés da Cordilheira dos Andes – Puente Alto a 650 e Pirque a 570 metros de altitude -, seus solos são de origem aluvial, pobres em nutrientes, pedregosos e com grande permeabilidade, devido à quantidade de cascalho presente no subsolo.

ANO DE PLANTAÇÃO

Ano 1986-2005.

SOLO

Aluvial, pedregoso, pobre em nutrientes e altamente permeável devido ao abundante cascalho no subsolo.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido com forte influência da Cordilheira dos Andes. Esta é a parte mais fria do Vale do Maipo; sua marcada oscilação térmica diária, próxima aos 18°C, prolonga o amadurecimento da uva, concentrando e intensificando seus aromas.

COLHEITA

Manual. 31 de março de 2015.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são separados dos galhos e depois caem por gravidade nos tanques de fermentação. Este processo acontece em tanques fechados de aço inoxidável a 26°C durante 8 dias.

GUARDA

16 meses em barris de carvalho francês e em fudre piemontês de 5.000 litros.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2023.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho profundo. Cereja untuosa, salsaparrilha, cedro, amora, alcatrão e presença de fumaça. Possui grande concentração de sabores moldurados por seus taninos firmes. Uma textura suave, quase sedosa, que cobre a firme estrutura tânica subjacente, que realmente aparece no início do seu longo final.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e carnes de caça na grelha, assadas ou refogadas com molhos intensos que possuam um toque de acidez (com tomate ou vinho) ou ervas como alecrim, tomilho e louro; perfeito com a maioria dos queijos.