

# MARQUES de CASA CONCHA



## CABERNET SAUVIGNON • COSECHA 2015

D.O. Maipo, Valle del Maipo

### CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	95%
CABERNET FRANC	4%
SYRAH	1%

### FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2016-Enero 2017

### ANÁLISIS

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

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Puente Alto y Viñedo Pirque, D.O. Maipo, Valle del Maipo.

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Ambos viñedos se ubican muy cerca del piedemonte de la Cordillera de los Andes –Puente Alto a 650 msnm y Pirque a 570 msnm-, sus suelos son de origen aluvial, pobres en nutrientes, pedregosos y de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo.

### AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1986-2005.

### SUELO

Aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes y altamente permeable debido a la abundante gravilla en el subsuelo.

### CLIMA

Mediterráneo semiárido con fuerte influencia de la Cordillera de los Andes. Esta es la parte más fría del Valle del Maipo; su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor 18°C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

### COSECHA

Manual. 31 de marzo de 2015.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

### VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques cerrados de acero inoxidable a 26°C y dura en total 8 días.

### GUARDA

16 meses en barricas de roble francés y en fudre piamontés de 5.000 litros.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2023.

### NOTA DE CATA

Rojo profundo. Cereza untuosa, zarzaparrilla, cedro, mora, brea y presencia de humo. Tiene gran concentración de sabores enmarcados por sus taninos firmes. Una textura suave, casi sedosa, enmascara la firme estructura tánica subyacente, que realmente asoma al comienzo de su largo final.

### MARIDAJE

Carnes rojas y carnes de caza a la parrilla, asadas o guisadas en salsas intensas que tengan un toque de acidez (con tomate o vino) o hierbas como romero, tomillo y laurel; perfecto con la mayoría de los quesos.