

MARQUES de CASA CONCHA



PINOT NOIR EDIÇÃO LIMITADA · SAFRA 2016

D.O. Biobío, Vale do Biobío

CEPAS

PINOT NOIR 100%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 2017

ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO 14° VOL%

pH 3,51

ACIDEZ TOTAL 4,88 g/L
(ÁCIDO TARTÁRICO)

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quitralmán, D.O. Biobío,
Vale do Biobío.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Situado em uma das zonas vitivinícolas mais austrais do Chile, o Vinhedo Quitralmán está situado a 194 msnm, na ribeira sul do rio Biobío.

ANO DE PLANTAÇÃO

Año 2007.

SOLO

O solo do vinhedo Quitralmán é coluvial, com argila vermelha na parte superior e pedras angulares no subsolo. Excelente drenagem.

CLIMA

Clima temperado úmido, quase transição do mediterrâneo. Influenciado pela presença do rio Biobío e a cordilheira dos Andes. Esta temporada se caracterizou por ser moderadamente mais fria do que um ano normal e sem a presença de chuvas durante a colheita.

COLHEITA

Manual. Entre 15 e 20 de março de 2016.

ADEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e retirados os pedicelos; os bagos caem inteiros por gravidade nas cubas de fermentação. Este processo se realiza em tanques de aço inoxidável abertos e dura entre 10 e 12 dias, incluindo um período de maceração em frio de 7 dias. A uva é pisada para obter uma extração suave e controlada. Uma pequena porcentagem dos lotes é fermentada com pedicelos. A fermentação maloláctica se realiza de maneira natural.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês.
(20% novo, 80% de acordo com o uso)

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2021.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho profundo e brilhante. Ao nariz apresentam concentrados aromas de cerejas e framboesas. Töneis muito bem integrados. Na boca é muito agradável, de textura refinada, e complexos sabores de cerejas e framboesas. Taninos suaves e redondos.

HARMONIZAÇÃO

Vai bem com carnes brancas, como frango ou peru assado; com peixes gordos em preparações delicadas e leves, como tatakí de atum; e também com pratos como carpaccio de carne de vaca.