

MARQUES de CASA CONCHA



ETIQUETA NEGRA • SAFRA 2016 D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo

EPAS

CABERNET SAUVIGNON	62%
CABERNET FRANC	30%
PETIT VERDOT	8%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Septembro de 2018

ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	14,4° VOL%
PH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,18 G/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

ORIGEM

Vinhedo El Mariscal, D.O. Puente Alto, vale do Alto Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo El Mariscal fica a 650 msnm, nos pés da cordilheira dos Andes, na margem norte do rio Maipo. As parreiras correspondem a estacas pré-filoxera e são conduzidas em espaldeira vertical. O solo é de origem aluvial e é pedregoso, pobre em nutrientes e de alta permeabilidade devido à quantidade de seixos presentes no subsolo. Produz plantas pouco vigorosas, de cachos concentrados e maduros.

ANO DE PLANTAÇÃO

Ano 2000. 5.500 plantas/hectare.

SOLO

Terceira curva de nível aluvial da denominação de origem Puente Alto, com presença de seixos entre 50 e 70 cm. Excelente drenagem.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido com forte influência da cordilheira dos Andes. Esta é a parte mais fria do vale

do Maipo; a marcada oscilação térmica diária, de cerca de 18 °C, prolonga o amadurecimento da uva, concentrando e intensificando os aromas.

COLHEITA

Manual, na última semana de março, primeira semana de abril de 2017.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são desengaçados e, em seguida, caem por gravidade nas cubas de fermentação. Este processo ocorre em tanques fechados e dura de 9 a 10 dias no total. Realiza-se remontagem tradicional. Posteriormente, o vinho é deixado em contato com as cascas por aproximadamente 10 dias e, em seguida, é feita a trasfega. A fermentação malolática é realizada naturalmente.

MATURAÇÃO

16 meses em barris de carvalho francês. (60% novos e 40% de segundo uso)

POTENCIAL DE GUARDA

20 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho escuro e profundo. Sabores untuosos de cereja, cassis, cedro, amora, alcatrão preto, além de certa presença de grafite. Apresenta uma profunda concentração de sabores emoldurados por taninos firmes. Uma textura suave, quase sedosa, mascara a firme estrutura tânica presente no vinho, que realmente se destaca no começo do longo final.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e carnes de caça grelhadas, assadas ou cozidas em molhos intensos que tenham um toque de acidez (com tomate ou vinho) ou ervas como alecrim, tomilho e louro. Perfeito com a maioria dos queijos.