

MARQUES de CASA CONCHA



MERLOT • SAFRA 2016

D.O. Maule, Vale do Maule

CEPAS

MERLOT	85%
CABERNET SAUVIGNON	10,5%
SYRAH	4,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril 2016

ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO	14,3° VOL%
pH	3,42
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,74 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo San Clemente, D.O Maule, vale do Maule.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Os vinhedos estão localizados na região de San Clemente, a 200 metros de altitude, ao longo de ladeiras e terraços aluviais próximos à margem norte do rio Maule. As parreiras de Merlot provém fundamentalmente do clone 181 e são conduzidas em treliça vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

1990-1998.

SOLO

Aluvial de textura franco-argilosa.

CLIMA

Mediterrâneo, com estação seca prolongada. Possui uma constante brisa fresca proveniente do rio Maule e, ao mesmo tempo, grandes oscilações térmicas durante o verão produzidas pela cordilheira dos Andes.

COLHEITA

Manual. 15-30 março de 2016.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são separados dos galhos e depois caem por gravidade nos tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques fechados de aço inoxidável por um total de 7 a 9 dias. Realiza-se remontagem tradicional. A fermentação malolática é realizada de maneira natural.

GUARDA

18 meses 50% em barricas de carvalho francês e 50% em efoudre de 5.000 litros.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2023.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha profunda, escura e brilhante, este vinho apresenta aromas de cassis, berries silvestres, ameixas e especiarias, com um agradável toque de baunilha, moca e madeira que entrega complexidade. Fresco e fascinante ao paladar, seus taninos aveludados complementam muito bem sua magnífica expressão frutada que leva a um final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas e vermelhas em receitas clássicas e elegantes; massas ou pratos de legumes sobre base de molhos intensos com carne, tomate, cogumelos, copa ou bacon; terrinas e patês suaves; queijos moles maduros e defumados.