

MARQUES de CASA CONCHA



PINOT NOIR • SAFRA 2018

D.O. Limarí, Vale do Limarí

CEPAS

PINOT NOIR	100%
------------	------

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 2018

ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO	14° VOL%
pH	3,53
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,98 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo San Julián, D.O. Limarí, vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo San Julián está localizado a 190 metros acima do nível do mar, a 30 quilômetros do Oceano Pacífico, na ribeira sul do rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio; as temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite que a fruta amadureça lentamente e finalmente sejam obtidos vinhos mais frescos. As parreiras de Pinot Noir são provenientes dos clones 777 e 113 (Dijon) e são conduzidas em espaldeira vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

Año 2006.

SOLO

Aluviais, limo-argilosos com um substrato de pedras redondas, uma base de carbonato de cálcio e pouca matéria orgânica.

CLIMA

Costeiro. As brisas frescas da costa sopram diretamente em direção ao vale e moderam as temperaturas, o que, combinado com as típicas

manhãs nubladas e a luz indireta sobre as uvas durante grande parte do dia, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta, que produz vinhos mais frescos.

COLHEITA

Manual. Primeira semana de fevereiro de 2018.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados, caindo por gravidade nas cubas de fermentação. Esse processo ocorre em tanques de aço inoxidável abertos por um total de 12 a 14 dias, incluindo um período de maceração a frio de 7 dias. A remontagem é realizada por esmagamento. Uma pequena porcentagem dos lotes é fermentada com engaço. A fermentação malolática ocorre de maneira natural.

GUARDA

11 meses em barril de carvalho francês.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber a partir de agora e até 2024.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho profundo e delicado. No nariz apresenta concentrados aromas de morango e framboesas. Em boca possui uma textura refinada, com notas acerejas, framboesas, alcaçuz, e de boa estrutura. Exuberante, fino e delicado.

HARMONIZAÇÃO

Muito versátil. Harmoniza bem com carnes brancas, como coelho, porco e codorna; com peixes gordurosos e frutos do mar em preparações delicadas e leves; e também com pratos orientais, como woks e curries suaves.