

MARQUES de CASA CONCHA



PINOT NOIR • COSECHA 2018

D.O. Limarí, Valle del Limarí

CEPAS

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

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2019

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14° VOL%
------------------	----------

pH	3,53
----	------

ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	4,98 g/L
-----------------------------------	----------

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo San Julián, D.O. Limarí, valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo San Julián se ubica a 190 msnm, a 30 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera sur del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y finalmente se obtengan vinos más frescos. Las parras de Pinot Noir provienen de los clones 777 y 113 (Dijon) y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 2006.

SUELO

Aluviales, limo-arcillosos con un sustrato de piedras redondas, una base de carbonato de calcio y poca materia orgánica.

CLIMA

Costero. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las típicas mañanas nubosas y la luz indirecta sobre las uvas

durante gran parte del día, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que lleva a vinos más frescos.

COSECHA

Manual. Primera semana de febrero de 2018.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable abiertos y dura en total 12 a 14 días, incluyendo un periodo de maceración en frío de 7 días. El remontaje se realiza por pisoneo. Un pequeño porcentaje de los lotes es fermentado con escobajo. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

11 meses en barrica de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2024.

NOTA DE CATA

Rojo profundo y delicado. En nariz presenta concentrados aromas a frutillas y frambuesas. En boca tiene una textura refinada, con notas a cerezas, frambuesas, regaliz, y buena estructura. Exuberante, fino y delicado.

MARIDAJE

Muy versátil. Va bien con carnes blancas, como conejo, cerdo y codorniz; con pescados grasos y mariscos en preparaciones delicadas y livianas; y también con platos orientales, como woks y curries suaves.