

MARQUES de CASA CONCHA

SYRAH • SAFRA 2017

D.O. Buin, Vale do Maipo

CEPAS

SYRAH 100%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2018

ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO 14,5° VOL%

pH 3,46

ACIDEZ TOTAL 5,18 g/L
(ÁCIDO TARTÁRICO)

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, vale do Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quinta de Maipo está localizado a 420 metros de altitude, ao longo da margem sul do rio Maipo, aos pés da cordilheira dos Andes. As parreiras provêm do clone 174 e de seleção massal e são conduzidas em treliça vertical. As características pedregosas do solo aluvial do vinhedo, com cascalho a dois metros de profundidade, entregam taninos redondos, complexos e elegantes ao Syrah.

ANO DE PLANTAÇÃO

1999 - 2005.

SOLO

De origem aluvial, limo argiloso no seu primeiro horizonte. Os cascalhos predominam debaixo da superfície, dando como resultado um solo com boa permeabilidade e baixo conteúdo de nutrientes.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido, com influência andina e protegido por colinas próximas. Sua marcada oscilação térmica diária, por volta dos 18°C, prolonga o amadurecimento da uva, concentrando e intensificando seus aromas.

COLHEITA

Manual. Primeira semana de abril, 2017.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são separados dos galhos, sem moer os grãos, e depois caem por gravidade nos tanques de fermentação. Esse processo é realizado em tanques abertos de aço inoxidável por um total de 10 a 12 dias, incluindo um período de maceração em frio de 5 dias. A remontagem é realizada por esmagamento. Depois o vinho fica em contato com o bagaço por aproximadamente 10 dias e a seguir é retirado das cubas. Uma pequena porcentagem dos lotes é fermentada com resíduos. A fermentação malolática é realizada de maneira natural.

GUARDA

16 meses. 60% em barricas de carvalho francês e 40% em foudre de 5.000 litros.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2022.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho escuro e profundo. Muito maduro e denso, oferece sabores firmes de amoras e cerejas. Já no final, uma perdurável e rica nota defumada de alcatrão. De textura firme, com taninos de grão fino que sustentam sua fruta brilhante.

HARMONIZAÇÃO

Terrinas e patês untuosos de porco ou javali; cortes de carneiro ou cabrito assados com ervas da Provence; refogados saborosos de carneiro ao estilo Mediterrâneo com verduras; aves de caça, pato e ganso com bagas do bosque; magret de pato glacé com mel e amoras silvestres; faisão com cerejas, avestruz em crosta de três pimentas e vinagre balsâmico.

