

MARQUES *de* CASA CONCHA

SYRAH • COSECHA 2017 D.O. Buin, Valle del Maipo

CEPAS	
SYRAH	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Enero 2018	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,46
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	5,18 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quinta de Maipo se ubica a 420 msnm y se extiende a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes. Las parras provienen del clon 174 y de selección masal y son conducidas en espaldera vertical. Las características pedregosas del suelo aluvial del viñedo, con gravas a dos metros de profundidad, entregan taninos redondos, complejos y elegantes al Syrah.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1999 - 2005.

SUELO

De origen aluvial, limo arcilloso en su primer horizonte. Las gravas predominan por debajo de la superficie, lo que da por resultado un suelo con buena permeabilidad y bajo contenido de nutrientes.

CLIMA

Mediterráneo semiárido, con influencia andina y protegido por las colinas cercanas. Su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor de 18°C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

COSECHA

Manual. Primera semana de abril de 2017.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos, sin moler los granos, y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques abiertos de acero inoxidable y dura en total 10 a 12 días, incluyendo un periodo de maceración en frío de 5 días. El remontaje se realiza por pisoneo. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. Un pequeño porcentaje de los lotes es fermentado con escobajo. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

16 meses en 60% barricas de roble francés y 40% porcentaje en fudres de 5.000 litros.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2022.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo. Muy maduro y denso, ofrece sabores firmes de moras y cerezas. Hacia el final, una perdurable y rica nota ahumada de brea. De textura firme, con taninos de grano fino que sostienen su fruta brillante.

MARIDAJE

Terrinas y patés untuosos de cerdo o jabalí; cortes de cordero o cabrito asados con hierbas de Provence; guisos sabrosos de cordero al estilo Mediterráneo con verduras; aves de caza, pato y ganso con bayas del bosque; magret de pato glaseado con miel y zarzamora; faisán con cerezas, avestruz en costra de tres pimentas y vinagre de balsámico.

