

MARQUES *de* CASA CONCHA



VARIEDAD *Cabernet Sauvignon*

CABERNET SAUVIGNON	86,5%
CABERNET FRANC	10%
SYRAH	2,1%
PETIT VERDOT	1,4%

COSECHA

2018

ORIGEN *Vinedos Puente Alto y Pirque*

D.O. Maipo, Valle del Maipo

AÑO DE PLANTACIÓN 1986 -2005

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

SUELO

Aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes y altamente permeable debido a la abundante gravilla en el subsuelo.

CLIMA

Mediterráneo semiárido com forte influência da cordilheira dos Andes. Esta é a parte mais fria do vale do Maipo; a marcada oscilação térmica diária, de cerca de 18 °C, prolonga o amadurecimento da uva, concentrando e intensificando seus aromas.

NOTA DE CATA

Rojo profundo. Cereza untuosa, zarzaparrilla, cedro, mora, brea y presencia de humo. Tiene gran concentración de sabores enmarcados por sus taninos firmes. Una textura suave, casi sedosa, enmascara la firme estructura tánica subyacente, que realmente asoma al comienzo de su largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas y carnes de caza a la parrilla, asadas o guisadas en salsas intensas que tengan un toque de acidez (con tomate o vino) o hierbas como romero, tomillo y laurel; perfecto con la mayoría de los quesos.

GUARDA

16
MESES

BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

60%
NUEVO 27%
2° USO 73%

FUDRES

40%

ANÁLISIS DEL VINO

PH 3,57

GRADO ALC. 14,6° %

ACIDEZ TOTAL 5,18 G/L